

Lust auf Italien



Venezianische Küche
Einfach zuzubereiten: Original
Rezepte mit Meeresfrüchten



Maskenball
Mega Show-Event in Venedig



Agriturismo
Ferienhäuser auf dem Land



Italienische Schuhe
Mode: Frühjahr / Sommer 2014

Venetien

- Geheimtipps in Venedig
- Gondelbauer & Gondolieri
- Köstlichkeiten aus der Region
- Traumhafte Palladio-Villen





Foto: © shutterstock.com

Lust auf mehr **Karneval?**

LexWARE
Einfach erfolgreich

Mit kaufmännischer Software vom Marktführer ist Ihr Bürokratismus im Handumdrehen erledigt und Sie genießen den Karneval in vollen Zügen.

Jetzt 4 Wochen kostenlos testen unter www.lexware.de

Liebe Leserin, lieber Leser!



Stephan Quinkertz
Herausgeber

Venetien – das ist Italien-Urlaub von seiner schönsten Seite. Die Dolomiten mit ihren schneebedeckten Gipfeln und grünen Hängen stehen für ein wunderschönes Bergpanorama. Hier genießen Sie im Sommer auf herrlichen Wanderungen die Natur, im Winter erkunden Sie die Landschaft per Ski. Neben der weltberühmten Lagunenstadt Venedig gehören auch die beiden Städte Verona und Padua zu absoluten Sehenswürdigkeiten. Für einen Urlaub an der adriatischen Riviera laden Orte wie Bibione, Cavallino und Porto Santa Margherita zum erholsamen und genussvollen Badeurlaub ein, und Thermalzentren wie Montegrotto verwöhnen Sie mit Wellness pur.

Über Venedig muß man eigentlich nicht viele Worte verlieren. Der Name alleine läßt Bilder entstehen von Kanälen, Palästen, unzähligen Brücken sowie dem Markusplatz mit dem Campanile und der Basilica di San Marco. Dennoch können wir Ihnen in unserem großen Spezial (ab S. 18) noch einige Geheimtipps für einen Venedig-Urlaub geben. Lesen Sie wie eine Gondel gebaut wird, wie Sie zum Gondoliere werden können und was der Karneval in Venedig so alles bietet.

Möchten Sie auch mal Urlaub auf dem Land machen? Der Begriff „Agriturismo“ oder auch Landtourismus erlebt in Italien einen wahrhaften Boom. Damit bezeichnet man eine touristische Sparte mit Urlaubs- und Freizeitangeboten in dörflich-ländlichem Umfeld. Und das Angebot in Venetien riesig, vom typischen Bauernhof bis zum Ferienlandhaus.

Herzlichst

Auto- & Flugreisen



SOMMERGENUSS AUF ITALIENISCH

SARDINIEN

Hotel Abi d'Oru ■■■■■

z.B. im Mai
5 Nächte im Doppelzimmer, Frühstück

eigene Anreise, p.P. ab € **452,-**

Direkt an der Küste mit feinem weißen Sandstrand. Auch mit Flug buchbar.

Das kleine Extra: Liegen und Sonnenschirm am Privatstrand im Preis!

GARDASEE

Parc Hotel Germano ■■■■■

z.B. im Mai & Juni
1 Woche im Doppelzimmer, Frühstück

eigene Anreise, p.P. ab € **692,-**

Das sehr beliebte Hotel bezaubert mit einem wunderbaren Blick auf den nur ca. 300 m entfernten See.

Beratung und Buchung in Ihrem Reisebüro oder unter Tel. 02203 42-130* oder unter www.jahnreisen.de

* Die Verbindungskosten richten sich jeweils nach dem regulären Telefontarif des Anrufers.

Zwischenverkauf, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten. Stand Januar 2014. Veranstalter: JAHN REISEN, eine Marke der DER Touristik Köln GmbH, Humboldtstr. 140, 51149 Köln.

URLAUB, WIE ICH IHN MAG.



6

**VENETIEN:
KANÄLE, KUNST UND GENUSS**



60

**—
VENEZIANISCHE
ORIGINAL-
REZEPTE**



18

MASKENBALL: KARNEVAL IN VENEDIG



110

AGRITURISMO: URLAUB AUF DEM LAND



120

ERFOLGSSTORY VESPA PRIMAVERA

Inhalt

LUST AUF VENETIEN

- 6 Venetien: Kanäle, Kunst und Genuss
Tipps für Ihren Traumurlaub
- 18 Geheimtipps in Venedig
- 28 Gondelbauer & Gondolieri
- 32 Venezianische Freundschaft
- 34 Traumhafte Palladio-Villen
- 42 Urlaub in den Friulanischen Dolomiten
- 48 Köstlichkeiten aus Venetien
- 60 Venezianische Original-Rezepte

LUST AUF GENUSS

- 66 Wunderbare Risotto-Gerichte
- 74 Chili-Küche: Aromatisch & Scharf
- 82 Küche à la Mamma: So schmeckt's
- 94 Kaffevollautomaten
- 97 Milchaufschäumer
- 104 Stura-Tal: Kulinarische Juwelen

LUST AUF LEBEN

- 108 Mandelblüte auf Sizilien
- 110 Agriturismo: Ferien auf dem Land

LUST AUF LIFESTYLE

- 120 Erfolgsstory Vespa

LUST AUF MODE

- 124 Schuhmode Frühjahr/Sommer 2014

SERVICE

- 102 Einzelheft bestellen
- 118 Abonnement bestellen
- 130 Vorschau
- 130 Impressum



Venedig die Lagunenstadt ist Hauptstadt Venetiens und Touristenmagnet zugleich. Der Canale Grande dürfte wohl der berühmteste Kanal der Welt sein.



Kanäle, Kunst und mehr

Wenn man von Venetien spricht, denkt jeder sofort an die berühmte Lagunenstadt. Dabei ist Venetien eine Region mit einer Vielfalt, die ihresgleichen sucht. Die Palette reicht von steilen Gebirgszügen über sanfte Täler und Ebenen bis hin zu Strand und Meer.



■ VON THILO VOIGT

Venetien, allein der Name zergeht auf der Zunge, wie sahniges italienisches Gelati. Klar, der Mittelpunkt der im Nordosten Italiens gelegenen Region ist Venedig, die wohl berühmteste aller romantischen Städte: das Reiseziel aller Verliebten, Verlobten und Jungverheirateten. Und zum Karneval werden die berühmten Masken aufgesetzt und die Stadt verwandelt sich in „das Land des Lächelns“. Aber Venetien ist mehr als nur Venedig. Die Region besteht aus sieben Provinzen, die alle ihre Spezialitäten besitzen. Es gibt in Italien kaum eine andere Region, die so vielseitig ist wie Venetien. Es erstreckt sich von den Dolomiten bis ans Adriatische Meer und umfasst ein weites Mittelgebirge und ein von Flüssen, Kanälen und dem Po-Delta durchzogenes Flachland.

Die landschaftliche Vielfalt lädt den Besucher zum Verweilen ein. Egal was der Reisende wünscht, sei es ausgiebige Bergtouren, Erholung am See oder Meer oder kulturelle und kulinarische Erlebnisse. Venetien kann mit allem dienen und ist für seine einmalige Berglandschaft besonders berühmt.

Gut zwei Drittel der Dolomiten befinden sich in diesem Gebiet. Im Winter gehören die Gebiete Cortina d'Ampezzo und Val Boite zu den beliebtesten und schönsten Skigebieten. Im Sommer lockt insbesondere Cortina immer wieder Kletter- und Wanderbegeisterte an. Auch die beiden großen Flüsse Piave und Brenta tragen zu einer einzigartigen Landschaft bei und formen wunderbare Täler, wie zum Beispiel das Feuchtgebiet des Po-Delta in der Provinz Rovigo. Wer lieber am See verweilt, für den bietet Venetien den Ostteil des Gardasees. Die lieblichen Orte Torri del Benaco, Peschiera del Garda oder das bekannte Bardolino heißen zu jeder





*Um Venedig zu erkunden,
bietet sich eine ausgedehnte
Gondelfahrt an. Hier geht es an
der barocken Kirche „Santa Maria
della Salute“ vorbei.*

Idyllisch und romantisch, so präsentiert sich Venedig, besonders beim Sonnenuntergang.



Jahreszeit ihre Gäste willkommen. Dort lässt sich dann auch der hervorragende gleichnamige Rotwein genießen, der sich nicht nur rund um den Gardasee großer Beliebtheit erfreut. In Torri gibt es zudem die einzige Autofähre über den See Richtung Westen nach Maderno. Die Überfahrt dauert in etwa eine halbe Stunde. Bei klarem Wetter kann man dabei, wenn die Fähre in der Seemitte angekommen ist, den Gardasee von Norden bis Süden betrachten – ein unvergessliches Erlebnis. Der südliche Teil Venetiens ist der Adria vorbehalten. Am Meer warten Jesolo, Bibione, Cavallino und Caorle mit weiten Sandstränden auf Badegäste. Venetien verfügt nicht nur über eine großartige Landschaft, sondern auch über ein reiches Kulturerbe. Dazu gehören die am Ufer der Brenta ver-

streuten Palladio-Villen ebenso dazu, wie die kleineren Orte Arquà Petrarca, Monselice, Asolo, Bassano del Grappa, die die charakteristischen Merkmale dieser vielfältigen Region am besten zum Ausdruck bringen. Jeden Venetien-Besucher seien diese kleinen Juwelen für einen Besuch ans Herz gelegt. Aber nicht nur Erlebnisurlaub und Dolce Vita wird in Venetien groß geschrieben, sondern auch Erholung und Regeneration. Dank der vielen Thermalquellen mit ihren wertvollen therapeutischen Eigenschaften ist die Region auch dafür ein ideales Ferienziel. Die Euganeischen Hügel beherbergen die gut ausgestatteten Thermalzentren von Abano, Montegrotto und Teolo, die neben vielerlei Heil- und Schönheitskuren auch angenehme Ausflüge in die Umgebung bieten.

DAS KLIMA VENETIENS

Das Klima in Venetien ist relativ mild und lädt das ganze Jahr zum Reisen und Verweilen ein. Natürlich ist im Sommer Hochsaison, in der die Strände, Bars und Hotels gut gefüllt sind. Die mittlere Höchsttemperatur beträgt im Juli und August 27 Grad. An manchen Tagen kann das Thermometer schon auf über 30 Grad klettern. Da ist dann wirklich lediglich baden und entspannen angesagt. Für aktive Sportler bietet sich das Frühjahr oder der Herbst an, die mit einer durchschnittlichen Temperatur von 16 Grad aufwarten können. Ideal zum Wandern, Bergsteigen, Mountainbiken oder Reiten. Im Winter, wenn der Karneval im Januar bzw. Februar Einzug in Venedig hält, sind immerhin noch knappe neun Grad im Schnitt gemessen worden.

Die Region und seine Provinzen

Mit knappen 18.000 km² zählt Venetien nicht zu den größten Regionen Italiens. Etwa fünf Millionen Einwohner zählt die Region. Venetien grenzt im Osten an Friaul-Julisch Venetien, im Nordwesten an Trentino-Südtirol, im Westen an die Lombardei und im Süden an die Emilia-Romagna. Der Nordzipfel Venetiens stößt an die österreichischen Bundesländer Tirol (Bezirk Lienz) und Kärnten (Bezirk Hermagor). Es gibt jedoch keine direkte Straßenverbindung nach Österreich.

Venetien ist in sieben Provinzen unterteilt, die jede für sich eine eigen Reise Wert sind: Belluno, Padua, Rovigo, Treviso, Venedig, Verona und Vicenza. Nirgends ist soviel Kultur, Historisches und Kunst vereint wie in der Region Venetien. Man denke nur an die berühmtem Städte Venedig mit seinen Kanälen und prunkvollen Palästen, Verona mit dem beeindruckenden Amphitheater und dem berühmtesten Balkon der Literatur: Shakespeares Romeo und Julia. In Padua schließlich steht die älteste Universität Europas. In einen Umkreis von nur 100 Kilometer konzentrieren sich zudem andere kulturell bedeutsame Städte Europas: Treviso, Belluno und Rovigo. Venetien ist geballte Kunst, Kultur und Erholungsgebiet auf relativ kleinen Raum. Kein Wunder, dass es in der Touristengunst ganz oben steht.



BELLUNO

Ganz im Norden Venetiens liegt die Provinz Belluno, ein eher unbekannter Name. Aber wenn man Dolomiten und Cortina d'Ampezzo erwähnt, weiß jeder, was gemeint ist. Das eine ist bekannt als Paradies für Bergwanderer und -kletterer, das andere wurde berühmt als Gastgeber der olympischen Winterspiele 1956 und ist auch heute noch ein sehr beliebtes Wintersportgebiet, in dem jährlich Skirennen und andere Wettkämpfe stattfinden. Belluno ist ein Urlaubsgebiet, in dem Kunst, Geschichte, Kultur und Natur in absoluter Harmonie miteinander existieren, eine zauberhafte Landschaft mit kleinen Ortschaften, mächtigen Bergen, ruhigen Wäldern und vielen antiken Schlössern, sehenswerten Burgen und beschaulichen Klöstern. Die Dolomiten, die seit 2009 zum Welterbe der Unesco gehören, wurden im Laufe der Jahrtausende von einer großartigen Künstlerin geschaffen: Mutter Natur.

Im Norden von Venetien liegt die Provinz Belluno mit seinem herrlichen und weltweit bekannten Gebirgsmassiv, die Dolomiten. Sie laden zum Wandern und Klettern ein.

Wer atemberaubende Ausblicke sucht, kommt um diese mächtige Dolomiten-Bergkette mit dem Marmoladamassiv, dem Monte Antelio, dem Monte Civetta und den Drei Zinnen nicht herum. Wanderer, Kletterer und Mountainbiker haben ihre helle Freude an dieser Provinz. Aber auch Fotografen kommen auf ihre Kosten: der Himmel trägt durch seine farbenprächtigen Sonnenuntergänge zu einem herrlichen Naturschauspiel bei und im Winter verwandelt sich alles in eine Zauberwelt aus Schnee und Eis.



PADUA

Padua liegt in der Mitte der venetischen Ebene zwischen Lagune, Hügeln und Voralpen. Padua ist eine faszinierende Welt aus Kunst, Farben und Traditionen. Ein Landstrich mit unzähligen Wasserläufen, Schlössern und Villen. Die bekannten Euganeischen Hügeln mit seinen heilbringenden Thermalbädern liegen im Südosten der Provinz, die von Weinbergen, grünen Tälern und sanften Hügeln geprägt werden. Besonders schön und daher für Maler und Fotografen äußerst interessant ist der Frühling und der Herbst, die beide eindrucksvoll Farben mit genialen Schattierungen in die Landschaft zaubern – anschauen lohnt sich. Empfehlenswert ist eine romantische Reise zwischen den schönen Villen am Ufer des Canale Battaglia entlang der Riviera Euganea. Zwischen Padova und Venedig gibt es noch einen weiteren Fluss der zu einer Fahrt durch Natur und Kunst einlädt, den Brenta; eine Ruderbootfahrt ist ein unvergessliches Erlebnis, eine Reise in die Vergangenheit, wie damals, als die Herren von Venedig ihre Burci (Boote) benutzten, um ihre Sommerresidenzen zu erreichen. Es waren ursprünglich einfache Gebäude, die durch Künstlern wie Palladio, Preti und Scamozzi in Meisterwerke der Baukunst verwandelt wurden.



Liebevoll angelegte Alleen laden in Padua zu einem Herbstspaziergang ein.



Bei einem Erkundungsausflug durch Padua kann man viele herrliche alte Villen und idyllische Kanäle entdecken.



Der Prato della Valle ist der drittgrößte Innenstadtplatz Europas, nach dem Roten Platz in Moskau und dem Place de la Concorde in Paris.



Eine romantische Reise zwischen den schönen Villen am Ufer des Canale Battaglia entlang der Riviera Euganea

ROVIGO

Im südlichen Teil von Venetien gelegen ist Rovigo, nicht so bekannt und nicht so touristisch überlaufen wie die anderen Bereiche Venetiens. Die Provinz liegt in der weiten Poebene und wird oft auch als Polesine bezeichnet. Rovigo wird von zwei wichtigen Flüssen durchquert: der Po und die Etsch. Es ist ein außergewöhnliches Land, in dem man ein dichtes Kanalnetz mit Pumpanlagen und trockengelegten Feldern in trauter Eintracht mit ursprünglicher Natur vorfindet. Eine fast surreale Welt, in der die absolute Stille nur vom Zwitschern der Vögel und dem Plätschern des Flusses unterbrochen wird, eine geheimnisvolle Landschaft aus Wasser und Erde, die man kaum noch unterscheidet, wenn, wie so oft, der Nebel fällt. Der östliche Teil Rovigos erstreckt sich bis zur Adria und dort befindet sich das Delta des Po – eine wenig bekannte Landschaft, die es sich zu erkunden lohnt.

Im flachen und feuchten Po-Delta wächst der Reis (links) und der National Park lädt zum Wandern und Erkunden ein (rechts)



TREVISO

Diese Provinz liegt zwischen Belluno und Venecia und trägt auch noch oft den alten Beinamen Marca, ein mittelalterliches Wort für das Grenzland. Die Flüsse Piave, Sile und Livenza bilden eindrucksvolle Fluss-Auen, gesäumt von sanften Hügeln und saftig grünen Feldern. Seine ruhige und friedvolle Atmosphäre hat der Provinzhauptstadt Treviso in der Dichtung den Beinamen „città cortese“, „höfische Stadt“ eingebracht. Die venezianische Aristokratie wählte deshalb im 18. Jahrhundert Treviso auch als ideale Sommerfrische. Sehenswert ist die La Fontana delle Trette (siehe Bild rechts). Die Statue besteht aus Istrienstein und ist eines der Symbole von Treviso. Sie wurde 1559 erbaut und jedes Jahr, wenn der neue Bürgermeister die Stadt betrat, wurde dem Volk drei Tage lang aus einer Brust Rotwein und aus der anderen Weißwein gespendet. Heute spenden die Brüste frisches Trinkwasser.

Interessant ist auch die Hochebene von Consiglio, die reich an dichten Wäldern ist. Dieses Gebiet ist auch als „Bosco della Serenissima“, Wald Venedigs bekannt. Er war wichtigste Holzquelle für den venezianischen Schiffsbau. Südlich gibt es hervorragende Weinbaugebiete, weshalb dieser Bereich auch gerne als „Prosecco-Weinstraße“ bezeichnet wird. Aufgrund der vielen Kanäle, die die Hauptstadt durchziehen, wird Treviso auch „città delle acque“ genannt. Bedeutendstes Bauwerk der Altstadt ist der Dom aus dem 12. Jahrhundert, der im 15. und 16. Jahrhundert vollständig erneuert wurde.



Nicht nur Venedig, auch Treviso kann mit Kanälen aufwarten, die sich durch die Stadt schlängeln.



In Refrontolo ist die historische Mühle "Molinetto della Croda" zu sehen. Sie stammt aus dem 17. Jahrhundert und war bis 1953 in Betrieb. Nach langen Jahren des Verfalls wurde sie restauriert und ist jetzt ein beliebtes Ausflugsziel.



Frattra Polesine: unweit von Rovigo liegt die herrschaftliche Villa Badoer in der Orstmitte des kleinen beschaulichen Ortes. Sie wurde, wie viele Gebäude der Gegend, von dem Architekten Palladio Mitte des 16. Jahrhunderts erbaut.



Eine Gondelfahrt durch die Kanäle der Stadt zählt zu den Highlights der Besichtigung.

VENEDIG

Die Provinz Venedig (ital. Venezia) dürfte wohl das bekannteste Gebiet in der Region Venetien sein. Bedingt natürlich durch seine gleichnamige Hauptstadt, die eine lange kulturelle Tradition und eine unglaubliche Stadtgestaltung aufweisen kann. Die Stadt liegt in einer 550 km² großen Lagune. Der Südteil der Lagune gilt als „lebende Lagune“ (laguna viva), er wird bei Ebbe und Flut vom Meerwasser durchspült. Der nördliche Teil ist die „tote Lagune“ (laguna morta), er wird von den Zuflüssen gespeist und enthält überwiegend Brackwasser.

Die wunderschöne Piazza San Marco (Markusplatz) ist das Herz Venedigs, der eleganteste Salon Europas, umgeben von erstklassigen Meisterwerken: Der stattliche Kirchturm und die Basilika „San Marco“ mit ihrer fünf Portalen und ihrem Marmorschmuck und ihren Mosaiken, die von außen schon die Schönheit und den Reichtum des Innenraums ankündigen; der „Palazzo Ducale“, das Symbol der goldenen Zeit

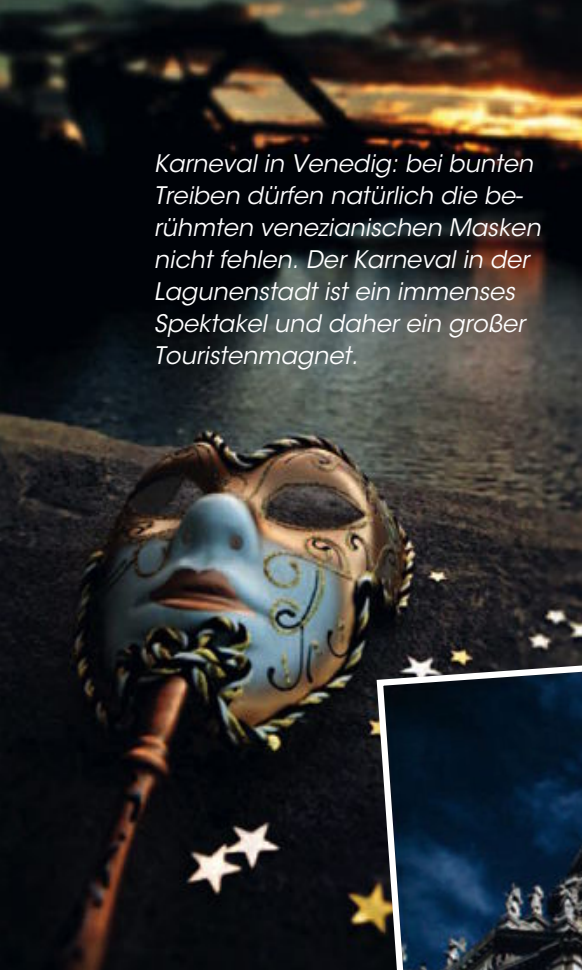
der Serenissima, der Mori-Turm, besser bekannt als Uhrenturm wegen des ausgeklügelten Uhrwerks, das seit Langem die Stunden Venedigs zählt; und der Napoleonische Flügel, in dem das Correr-Museum untergebracht ist. Nicht weit weg befindet sich der „Campo Santo Stefano“ mit der gleichnamigen Kirche, einer der größten von Venedig. Kirchenfreunde kommen in Venedig voll auf ihre Kosten. An der Einfahrt zum berühmten Canale Grande liegt die barocke Kirche „Santa Maria della Salute“. Sie ist eine der beiden Votivkirchen Venedigs, die aus Anlass einer Pestepidemie in der Stadt erbaut wurden und stellt eine architektonische Meisterleistung dar.

Venedig lässt sich auf vielerlei Arten erkunden. Am besten zu Fuß, denn die vielen Brücken und Gassen laden zum Spaziergehen ein. Und man kommt wirklich nahezu überall hin. Eine komplett andere Perspektive der einzigartigen Stadt erschließt sich mit dem Boot, dem Vaporetto oder der Gondel vom Wasser aus.

Venedig hat seinen Reiz zu jeder Jahreszeit. Im Sommer, wenn die Tauben und die Touristen den Markusplatz bevölkern, ist kaum mehr ein Durchkommen. Doch wer das hektische Treiben liebt, kommt hier voll auf seine Kosten. Anschaulicher und etwas mystischer wird es im Herbst und Winter, wenn in den frühen Morgenstunden oder gegen späten Nachmittag die Nebelschwaden durch die Gassen ziehen. Dann macht sich eine etwas unheimliche Stimmung breit, die perfekt in dem Filmklassiker „Wenn die Gondeln Trauer tragen“ (1973) eingefangen wurde.

Im Februar findet dann der berühmte Karneval in Venedig statt. Der Begriff kommt von „carne vale“, was so viel wie „Fleisch, lebe wohl“ bedeutet; da die Feierlichkeiten bis zum Beginn der Fastenzeit dauern, bei der ja bekanntlich kein Fleisch konsumiert werden darf, wenn es nach streng Gläubigen geht. Jedenfalls ist der Karneval in Venedig ein äußerst spannendes und unterhaltsames Spektakel, bei der na-

Karneval in Venedig: bei bunten Treiben dürfen natürlich die berühmten venezianischen Masken nicht fehlen. Der Karneval in der Lagunenstadt ist ein immenses Spektakel und daher ein großer Touristenmagnet.



VENETIEN

Hauptstadt:	Venedig
Provinzen:	Belluno, Padua, Rovigo, Treviso, Venedig, Verona, Vicenza
Wichtige Städte:	Venedig, Verona, Padua
Fläche:	18.391 km ²
Einwohner:	ca. 5 Millionen
Höchster Berg:	Marmolata, 3.343 m ü.d.M.
Länge der Adriaküste:	150 km
Geografie:	Alpenzone mit den Dolomiten Venetische Voralpen weitreichende Hügellandschaft Große Po-Ebene mit den Flüssen Po, Etsch, Brenta, Piave, Sile, Livenza Ostküste des Gardasees Adriaküste mit zahlreichen Lagunen

türlich die berühmten venezianischen Masken zum Einsatz kommen. In diesem Jahr findet das bunte Treiben vom 15. Februar bis zum 4. März 2014 statt. Aber Venedig besteht nicht nur aus der Lagunenstadt, sondern hat außerhalb ebenfalls einiges zu bieten. Es gibt eine Vielzahl von Inseln: Burano, berühmt für die seine Spitzen und bunten Häusern, Murano für Glasherstellung; der Charakter von Pellestrina ist von Sanddünen und hohem Schilf geprägt und Torcello ist eine der ältesten Siedlung dieses Gebiets. An der Nordseite der Lagune befinden sich schöne Landschaften und Strände mit Tausenden von Nuancen, je nach Sonneneinfall. Hier findet man die bekannten Badeort Caorle, mit seinen „calli“ (Gassen), die sich zwischen den pastellfarbenen Häusern verlieren, Jesolo, Zentrum der Unterhaltung und des Nachtlebens, Bibione, mit seinem Pinienwald am Strand und Cavallino, Hauptstadt des europäischen Open-Air-Tourismus.



Die Lagunenstadt ist durchzogen von Kanälen, die von kleinen und großen Brücken überspannt sind. So ist es ein Leichtes die Stadt zu Fuß zu erforschen.



Das wohlbekannteste Wahrzeichen der Stadt und die berühmteste Ope(r)n-Air-Bühne der Welt - das Amphitheater. Das Theater wurde etwa im Jahr 30 nach Christus errichtet und wird regelmäßig benutzt. Am 10. August 1913 wurde anlässlich des 100. Geburtstags von Giuseppe Verdi die Oper Aida aufgeführt.



VERONA

Wenn man an Verona denkt, kommt einem sofort die Oper „Aida“, Amphitheater und „Romeo und Julia“ in den Sinn. Ist ja auch klar, denn das sind die Aushängeschilder dieser Provinz oder besser gesagt der Hauptstadt. Dass in dem Amphitheater nicht nur „Aida“ gespielt ist, versteht sich von selbst, ist aber die bekannteste Aufführung in der Stadt. Und der berühmte Balkon aus Shakespeares zweitem Akt zweite Szene des Liebesdramas erfreut sich so großem Zuspruch, dass zum Teil das Gedränge im Innenhof in der Via Cappello 23 zu groß wird. Besonders wenn man noch die rechte Brüste der bronzenen Julia-Statue berühren möchte, was angeblich Liebesglück bringen soll. Man sollte sich also in etwas Geduld üben. Zumal man wissen sollte, dass Shakespeare nie in Verona war und der berühmte Balkon, hergestellt aus einem altem Sarkophag, nachträglich für Touristen angebaut wurde.

Wegen der gelungenen Integration und Erhaltung von historischer Architektur und Kunst aus verschiedenen Epochen wurde Verona im Jahr 2000 zum Unesco-Kulturerbe erklärt. Die Piazza delle Erbe ist ein gutes Beispiel dafür: Hier leben römische, mittelalterliche und Renaissance-Architektur harmonisch zusammen mit den veroneser Bürgerhäusern aus dem 19. Jahrhundert.

Aber auch das Umland bzw. die Provinz Verona zeigt sich von einer starken kulturellen und landschaftlich schönen Seite. Die Ebene von Verona ist reich an Zeugnissen aus der Skalignerzeit, wie die Burgen von Bevilacqua und von Villafranca. Im Valpolicella stehen einige Palladiovillen, Symbole der Herrschaft der Republik Venedig. Gerade Valpolicella ist berühmt für seine hervorragenden Weine.

An Meisterwerken, die diese von der Natur so reich bedachten Landstriche zieren, sei noch erinnert: an die Veja-Brücke in der Lessinia-Gegend. Dabei handelt es sich um einen großen natürlichen Steinbogen, den größten Europas, der durch

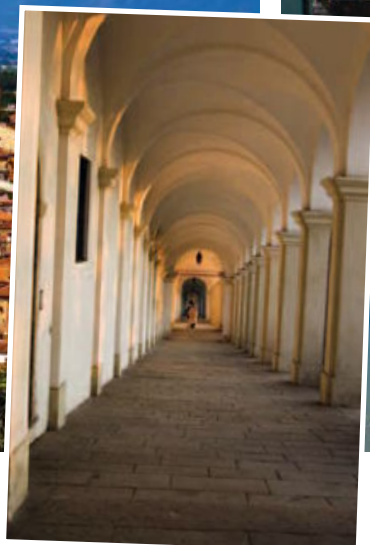
die Verwitterung einer prähistorischen Höhle entstanden ist; seine Spannweite beträgt 50 Meter und seine Höhe 29 Meter. Was man auf keinen Fall versäumen sollte, ist die Rovere Millè-Grotte; sie ist an die 200 Meter tief und voller Tropfsteine und weißem Kalzit.

Ebenfalls zur Provinz Verona gehört der Ostteil des Gardasees, der Lieblingssee nicht nur der Münchner, sondern auch der Italiener. Hier ist ein Ausflug auf den Monte Baldo zu empfehlen, dessen Gipfel man mit einer Seilbahn von Malcesine aus erreichen kann. Diese Seilbahn hat drehbare Kabinen, und so hat man einen vollständigen Rundblick, während man im Sommer in das Reich der Orchideen, Feuerlilien, des Edelweiß, der Windröschen und Pfingstrosen empor gleitet, und im Winter in das des Schnees, mit allen möglichen Wintersportgelegenheiten. Der Süden der Provinz ist eine Welt für sich, das Leben geht hier einen langsameren Gang, die Leute sind ruhig und besonders warmherzig.

Ein spannender und unterhaltsamer Ausflug für die ganze Familie sei noch ans Herz gelegt: Parco Natura Viva in Bussolengo. Das liegt zwischen Lazise am Gardasee und Verona. Die Besucher fahren mit dem eigenen Auto durch ein 240.000 Quadratmeter großes Gebiet, in dem unter anderem Giraffen, Löwen und Elefanten zu Hause sind. Die Tiere leben hier in einer vollkommen artgerechten Umgebung und verhalten sich demzufolge auch völlig natürlich, so dass der Park keinesfalls mit einem normalen Zoo zu vergleichen ist. Die Strecke, die von den Gästen befahren wird, umfasst sieben Kilometer und bietet ausreichend Gelegenheit, um den exotischen und wilden Tieren einmal ganz besonders nahe zu kommen. So kann es beispielsweise passieren, dass vorbeiziehende Giraffen zeitweise die Fahrbahn blockieren oder ein majestätischer Löwe am Straßenrand ein Mittagsschläfchen hält.



Zentrum von Vicenza



VICENZA

Vicenza liegt in der Mitte von Venetien und wird von mehreren Flüssen durchquert. Die Provinz ist ein vielgestaltiges Gebiet, wird aber hauptsächlich von Weinanbau geprägt. Im Norden befindet sich die Hochebene von Asiago mit ihren acht Gemeinden. Sie liegt da wie eine Farbpalette mit dem Smaragdgrün der Täler und Wiesen, gesprenkelt von Alpenveilchen, Primeln und Maiglöckchen inmitten des Dunkelgrüns der dichten Wälder. Im Winter verfärbt sich die Landschaft in eine blütenweiße Schneedecke. Die Landschaft des südlichen Vicentino dagegen wird von einem Mosaik

aus Weinbergen, Olivenhainen und Obstgärten überzogen. Gleichzeitig beherrscht der mächtige Felsen der Berici die anmutige Region. Die Landschaft, Geschichte und Kunst ist geprägt von den Villen Andrea Palladios, mittelalterlichen Burgen und traditionellen Handwerksbetrieben. Eine Reise in dieses Land bedeutet Emotionen, Unterhaltung, Entspannung und gutes Essen, denn hier hat man viel Liebe fürs Kochen. Wenn einem dann auch noch einer der guten Weine von Vicenza angeboten wird, bleiben keine Wünsche mehr offen.

✱ SPRACHE & KULTUR VENETIENS

Haupt- und Amtssprache ist natürlich Italienisch. Aber die meisten Einwohner sprechen auch Venezianisch. Diese Sprache weist tiefgreifende Unterschiede zum Standarditalienisch auf und muss deshalb als eigenständige Sprache und nicht als Dialekt betrachtet werden. Es werden aber auch Deutsch (in Sappada/Plodn), Friaulisch (in der Provinz Venedig) und Ladinisch in der Provinz Belluno gesprochen.

Venetien gehört zu den wirtschaftsstärksten Regionen Italiens. Dennoch hat die Landwirtschaft nach wie vor eine bedeutende Rolle. Venetien ist

eine bedeutende Weinbauregion: hier werden die Weine Valpolicella und Prosecco erzeugt. Auch der Radicchio ist ein typisch regionales Produkt. Vicenza ist zudem das Zentrum der Goldschmiedekunst und Padua ist in der Metallverarbeitung groß. Und wer auf Mode steht, kommt um Venetien nicht herum. Denn hier sind die Marken Benetton, Geox, Diesel und Bottega Veneta zu Hause.

Venetien ist wirklich sehr vielfältig und bietet von Berge über Seen auch Sand und Meer. Das kulturelle Angebot ist wie die Region: vielfältig und reizt zum Erkunden. Ge-

rade die großen Städte wie Padua, Verona und nicht zu Letzt Venedig bieten umfangreiche Möglichkeiten, seinen kulturellen Horizont zu erweitern. Wer sportlich aktiv sein, ausspannen oder sich erholen will, für den bietet Venetien eine breite Palette an Möglichkeiten. Wandern, Mountainbiken, Reiten oder schwimmen, Sonnen am Strand oder Surfen im See, es ist alles vorhanden, was sich ein Urlauberherz wünscht. Um Venetien in seiner Vielfalt kennenzulernen, reicht mit Sicherheit ein Urlaub nicht aus. Die meisten kommen wieder. ■



Ihre Durchlaucht Venedig

Venedig, die Lagunenstadt im Norden Italiens, begeistert schon seit je her die Menschen. Kein Wunder, dass dort die beliebtesten Plätze überlaufen sind. Aber es gibt Jahreszeiten und versteckte Ecken, bei denen sich die Stadt ohne großen Andrang genießen lässt.

Foto: Shutterstock (20)





■ VON THILO VOIGT

Venedig war und ist etwas Besonderes und gleichzeitig ist sie Hauptstadt der Region „Venetien“. Aufgebaut auf Millionen Holzpfählen, die man in den Untergrund rammt, entstand eine Stadt, die ihresgleichen sucht. Dank der handelsträchtigen Lage der Stadt und seinen umtriebigen Bürgern, konnte Venedig schnell an Macht und Reichtum gewinnen, und zeigte es auch. Eine Adlige schlecht hin, was ihr auch den Beinamen „Serenissima“ einbrachte. Das ist verkürzt aus dem offiziellen Staatstitel „La Serenissima Repubblica di San Marco“, was übersetzt soviel wie „Die allerdurchlauchtste Republik des Heiligen Markus“ bedeutet.

Thomas Mann, der bekannte deutsche Literat sagte einmal: „Venedig sehen und sterben“. Er drückte damit sehr eindrucksvoll seine Begeisterung aus und ließ sich hier zu seinem Drama „Tod in Venedig“ inspirieren. Venedig ist wahrhaft eine wundervolle Stadt mit einem besonderen Flair. Wer die Lagunenstadt besucht, kommt nicht umhin sich mit Geschichte, Kunst und Kultur zu beschäftigen. Und das gibt es hier reichlich.



Außerhalb der Hauptsaison, am späten Nachmittag und in entlegenen Gegenden lädt Venedig zum gemütlichen Bummeln ein.

Nirgendwo auf der Welt gibt es so dicht gedrängt Historisches verknüpft mit unfassbaren Kunstschätzen zu bewundern - ein wahres Eldorado für Kunst- und natürlich Architekturliebhaber. Und über allem wacht der Schutzpatron, der Evangelist Markus mit seinem geflügelten Löwen.

Venedig hat wahrlich viel zu bieten und lässt sich am besten zu Fuß oder per Vaporetto, den „Wasserbussen“ erkunden. Wenn man den Canal Grande genießen will, ist es ratsam, ein Boot der Linie 1 zu nehmen. Dieses stoppt an fast jeder Haltestelle zwischen Piazzale Roma und dem Lido auf der Route entlang des Canal Grande. Empfehlenswert ist aber

die Erkundung per pedes. Denn nur so, kann man den Flair der Stadt direkt einsaugen und in sich aufnehmen. Kleine Gassen und Brücken warten nur darauf erkundet zu werden. Das historische Stadtzentrum Venedigs besteht aus mehr als 118 kleinen Inseln, die durch mehr als 400 Brücken miteinander verbunden sind und so ein zusammenhängendes Stadtgebiet bilden. Viele dieser Brücken haben noch nicht einmal einen Namen, sind aber von der Architektur her, kleine Kunstwerke. Leider ist die Stadt für Rollstuhlfahrer nur bedingt zu erleben. Ebenso sind Eltern mit Kinderwagen, besonders die breiten Zwillingswägen, schnell überfordert. Die Gassen sind zum Teil sehr eng und es gibt einfach zu viele Stufen zu bewältigen. Kleine Kinder trägt man am besten in einem Gestell auf den Rücken und größere müssen laufen.

Die Stadt ist in sechs antike Verwaltungsbezirke, die sogenannten Sestieri, aufgeteilt, von denen sich auf jeder Seite des Canal Grande drei befinden: San Polo, Santa Croce, Dorsoduro, Cannaregio, San Marco und Castello. Wer sich auf dem Weg durch die Gassen von Venedig macht, sollte unbedingt einen detaillierten Stadtplan dabei haben, um sich nicht zu verirren. Kleine und größere Gassen, die zum Teil sehr ähnlich aussehen, sind in das Stadtbild eingefügt wie in einem Labyrinth. Wer nicht ortskundig ist, verliert schnell die Orientierung. Aber



Der geflügelte Löwe ist das Wappentier Venedigs und auf den Evangelisten Markus zurückzuführen.



Der Karneval in Venedig ist sehr populär. Er wird offiziell zehn Tage vor Aschermittwoch mit dem sogenannten Engelsflug eröffnet. Die Menschen flanieren in Kostümen durch die Stadt, wobei der Markusplatz der Hauptpunkt des farbigen Treibens ist. Am Sonntag wird das beste Kostüm prämiert.

keine Angst die Stadtverwaltung hat viele Wegweiser aufgestellt, mit deren Hilfe man schnell seinen Weg wieder finden kann. Dafür wird man mit einer unglaublichen Atmosphäre belohnt, gerade wenn man sich abseits der großen Touristenrouten bewegt. Kleine Gassen, die oftmals nicht viel breiter sind, als ein Meter, mit hohen aufragenden Häusern links und rechts, zaubern eine besondere Stimmung in die Stadt. Und wer sich außerhalb der Hauptreisezeit, die im Sommer liegt, nach Venedig begibt, kann im Frühjahr und Herbst eine besondere, oft auch

Gänsehaut fördernde Atmosphäre erleben: durchziehende Nebelschwaden. Im Filmklassiker „Wenn die Gondeln Trauer tragen“ ist das sehr schön und eindrucksvoll eingefangen.

DIE BESTE REISEZEIT

Venedig ist das ganze Jahr über ein schönes Reiseziel. Die Hochsaison dauert von April bis Oktober und erreicht ihren Höhepunkt in den Monaten Juli und August. In diesen Monaten ist es fast unmöglich, ohne vorherige Reservierung ein Hotelzimmer zu finden. Wer in der Innenstadt ein Hotel

sucht, um Mitten im Geschehen zu sein, sollte frühzeitig buchen. Dafür bekommt man dann auch ein Zimmer im typischen Altbau-Stil Venedigs und auf Wunsch sogar mit einer schönen alten Badewanne.

Während des Karnevals und der Weihnachtsferien ist die Stadt ebenfalls gut besucht; zu diesen Zeiten ist es dank des frischen winterlichen Klimas dennoch möglich, die Atmosphäre der Stadt zu genießen. Im Winter muss man sich allerdings auf das „acqua alta“ (Hochwasser) einstellen und Gummistiefel im Gepäck haben. Dafür gibt es aber einen un-

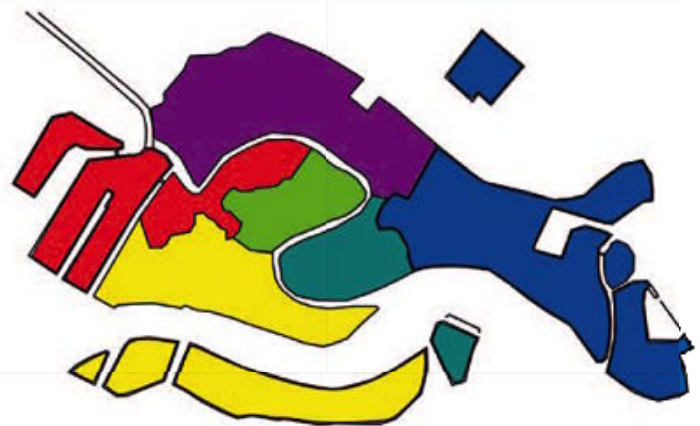


In Venedig kann man abseits der Touristenpfade auf Entdeckungsreise gehen und die Stadt ganz neu erleben.



VENEDIG

Stadtteile: San Polo, Santa Croce, Dorsoduro, Cannaregio, San Marco und Castello
Fläche: 414,6 km², davon 257,7 km² Wasserflächen
Einwohner: ca. 260.000



■ SAN CROCE	■ SAN MARCO
■ DORSODURO	■ CASTELLO
■ SAN POLO	■ CANNAREGGIO

vergesslichen Anblick des überfluteten Markusplatzes, in dem sich die angrenzenden Häuser imposant spiegeln. Die günstigste Reisezeit sind die Wochen vor Ostern, da man dann die großen Menschenmassen vermeidet und Venedig in einem milden Klima und einer ruhigen Atmosphäre genießen kann. Sofern nicht gerade ein Kreuzfahrtschiff anlegt und sich Tausende in die Stadt ergießen. Diese Tagestouristen sind aber lediglich in der Hauptsaison und an den bekanntesten Sehenswürdigkeiten Markusplatz, Dogenpalast, Rialtobrücke etc. anzutreffen und verschwinden meist am frühen Nachmittag wieder. So dass dann, die Stadt wieder ihre Ruhe findet. Kurzum sei gesagt: in den Wintermonaten gehört Venedig seinen Bewohnern und nur wenigen Touristen.

URSPRÜNGLICHES VENEDIG

Wer auch im Sommer zur Hauptreisezeit ein etwas beschaulicheres Venedig erleben will, muss sich auf den Weg

nach Norden der Stadt machen, ins Viertel „Cannaregio“. Richard Wagner, der hier Teile seiner berühmten Oper „Tristan und Isolde“ schuf, fand auch hier seinen Tod. Im Palazzo Vendramin Calergi, in dem sich das Sterbezimmer Richard Wagners befindet, ist heute das städtische Spielcasino untergebracht. In Cannaregio beginnt der Canal Grande, von den Venezianern „Canalazzo“ genannt. Eher selten ist hier ein Gondoliere anzutreffen und es herrscht „normales“ italienisches Leben. Fischerboote liegen vertäut in den schmalen Kanälen „Rio della Madonna dell’Orto“ oder „Rio della Sensa. Und in den Bars trifft man Venezianer und ein paar „verlaufene“ Touristen. Hier findet man noch typisches italienisches Treiben und Flair. Nicht selten haben die Hausfrauen Waschtage und bestücken dazu die Wäscheleinen. Ein buntes Sammelsurium an Wäsche präsentiert sich dem Betrachter; ein Anblick, der im Zentrum der Stadt unmöglich wäre.

Die Wasserwege Cannaregios sind nahezu schnurgerade und am Rand locken gemütliche Restaurants mit kleinen Tischen die Besucher. Hier wird noch traditionell gekocht und man kann die venezianische Küche genießen. Und als Aperitif gibt es den berühmten „Bellini“, eiskalten Prosecco mit Pfirsichmark „Santa Croce“ ist ein weiterer Stadtteil, der von Touristen noch nicht so sehr in Beschlag genommen wird und im Westen der Lagunenstadt zu finden ist. Venedigurlauber, die ihre Hotelunterkunft in „Santa Croce“ wählen, wohnen in einem Labyrinth schmaler Gassen und lebhafter Plätze. Wer das Alltagsleben der Venezianer kennenlernen möchte, ist hier richtig. Das Leben spielt sich rund um die geschichtsträchtige Kirche „San Nicolò da Tolentini“ und die historische „Scuola di San Giovanni Evangelista“ ab. Die Osteria „Alba Nova“ ist optimal für den kleinen Hunger und bekannt für seine schmackhafte Pasta. Und der Grappa



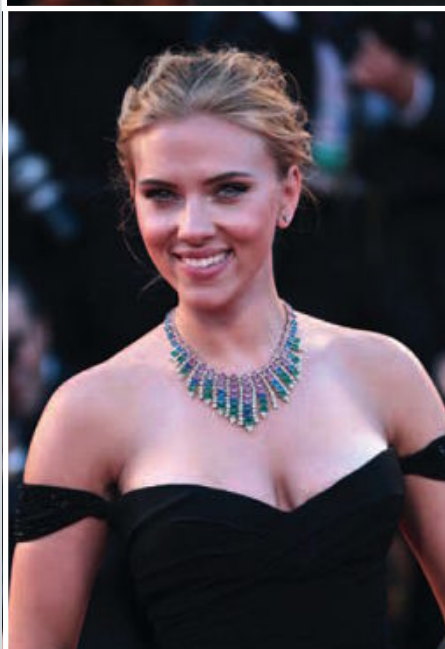
Das alljährliche **Filmfestival** ist das älteste Festival der Welt und gehört zu den drei bedeutendsten internationalen Filmfestspielen. Im letzten Jahren gaben sich George Clooney, Sandra Bullock und Scarlett Johansson die Ehre auf dem roten Teppich.

mit Prosecco und Zitrone erfrischt eiskalt genossen.

Der Stadtteil „Castello“ erstreckt sich von „San Marco“ und „Cannaregio“ im Westen bis zum modernen Viertel „SanʼElena“ im Osten. Der Name geht auf die Festung aus dem 8. Jahrhundert zurück, die dort auf der Insel San Pietro befindet. In Castello lag das sogenannte „Arsenal“, die große Werft, in der die Kriegsschiffe der venezianischen Flotte gebaut wurden und die sich über die Jahrhunderte zum größten Marinekomplex Europas entwickelte. Das Arsenal von Venedig war die erste Fabrik der Welt. Erstmals urkundlich erwähnt um das Jahr 1200, stellte das Arsenal bereits im Mittelalter einen Vorläufer der modernen Massenproduktion dar: Auf eigens konstruierten „Montagestraßen“ wurden bis zu 50 Galeeren pro Monat gebaut und von Stapel gelassen. Das Geschäftszentrum Castellos liegt um Riva degli Schiavoni herum; darüber hinaus bietet Castello enge Gassen, Palazzi und schöne Kirchen in einer wunderbaren Ruhe, in die man eintauchen kann, um die zahlreichen Kunstwerke zu bewundern.

KULTUR UND SPEKTAKEL

Im Februar versinkt Venedig beim „Carnevale“ im Farbenrausch. Der historische Karneval in Venedig ist mit seinen Tierkämpfen, Herkulesspielen und Feuerwerken der bekannteste neben denen von Florenz und Rom. Der Karneval in Venedig ist ein äußerst unterhaltsames und ereignisreiches Spektakel, bei dem natürlich die berühmten venezianischen Masken zum Einsatz kommen. Das Treiben wird offiziell zehn Tage vor Aschermittwoch mit dem Engelsflug eröffnet; dabei schwebt ein Prominenter (an einem Stahlseil gesichert) vom Campanile herab über den Markusplatz. Von da an gibt es in der Stadt auf verschiedenen Bühnen künstlerische und artistische Darbietungen. Die



Der Canale Grande (oben) ist die Hauptschlagader Venedigs. Dazu gesellen sich unzählige kleine Kanäle, die mit idyllische Brücken (Mitte und unten) überspannt sind.



Menschen flanieren in Kostümen durch die Stadt, in der Mehrzahl natürlich um den Markusplatz herum. Die meisten Besucher kommen am Wochenende vor Aschermittwoch; außer von weiter her angereisten Touristen finden sich auch viele Tagestouristen aus dem Umland ein. Für die Kostümierten bilden die Parade und die Preisvergabe für das schönste Kostüm am Sonntag den Höhepunkt. Das bunte Treiben findet dieses Jahr vom 15. Februar bis zum 4. März 2014 statt.

Die Biennale von Venedig gilt als eine der wichtigsten internationalen Kunstausstellungen und wird seit 1895 alle zwei Jahre zwischen Juni und November veranstaltet. Mittlerweile findet eine Unterteilung in Kunst, Musik, Tanz, Theater, Film und Architektur statt. Die Kunstbiennale findet in den ungeraden, die Architektubiennale in den geraden Jahren statt. Die Filmfestspiele sowie das Festival für Musik, Tanz und Theater finden jährlich statt. Die Filmfestspiele „Mostra internazionale d'arte cinematografica di Venezia“ finden seit dem 6. August 1932 jedes Jahr Ende August, Anfang September auf dem Lido in Venedig statt. Sie sind das älteste noch bestehende Filmfestival der Welt und gehören heute – gemeinsam mit dem Filmfestival Cannes und der Berlinale – zu den drei bedeutendsten internationalen Filmfestspielen. Im letzten Jahr gaben sich die Schauspieler „Sandra Bullock“ und „George Clooney“ die Ehre und flanieren publikumswirksam über den obligatorischen roten Teppich. Für Kino- und Filmfreunde ist das ein bedeutender Termin, zumal die Atmosphäre der Stadt einiges zum Gelingen beitragen kann. Sehenswert ist auch die Regatta der Gondolieri, die am ersten Sonntag im September stattfindet. Die Regatta beginnt mit einem historischen Umzug und teilt sich dann in mehrere Rennen auf, die jeweils auf ganz bestimmten Arten von Booten aus-



Das Caffé Florian ist das älteste Cafe Italiens und wurde bereits 1720 eröffnet. Es liegt am Markusplatz unter den Arkaden. Das Florian diente ähnlich den späteren Kaffeehäusern als Treffpunkt von Künstlern und Intellektuellen, heute allerdings hauptsächlich von Touristen.

getragen werden. Im Markusbecken und auf dem Canal Grande wimmelt es bei dieser Gelegenheit von prächtig herausgeputzten Barken aller Art. Für die Gondolieri geht es dabei hauptsächlich um Ruhm und Ehre. Ein Spektakel das auf der Welt seinesgleichen sucht und sein Besuch wärmstens zu empfehlen ist.

BRÜCKEN, KANÄLE UND MEHR

Am bekanntesten ist sicherlich der Markusplatz. Er stammt aus dem 9. Jahrhundert, als vor einer bescheidenen Markus-Kirche eine kleine Freifläche entstand. Seit dieser Zeit war der Platz ein Ort für die Ankündigungen und Staatsakte. Er ist auch der einzige Platz Venedigs, der die Bezeichnung „Piazza“ trägt. Alle anderen Plätze der Stadt hören auf den Namen „campi“, was soviel wie „Feld“ bedeutet. Das liegt daran, dass diese ursprünglich nicht gepflastert waren. Der Markusplatz war auch wegen seiner vielen Tauben bekannt, die sich gemütlich zwischen den Touristenmassen tummelten. Laut einer Verordnung der Stadtverwaltung aus dem Jahr 2007 dürfen die Tauben jedoch nicht mehr gefüttert werden, da die Exkremente der Tiere großen Schaden an den Bauwerken der Stadt verursachen. Bei Zuwiderhandlungen droht ein Bußgeld von 500 bis 800 Euro. Dadurch ist die Anzahl der gefiederten „Freunde“ am Markusplatz gesunken. Am Markusplatz befindet sich das „Caffé Florian“. Es ist Italiens ältestes Kaffeehaus und wurde am 29. Dezember 1720 unter den Arcaden der Procuratie Nuove eröffnet. 1858 wurde es von den neuen Besitzern komplett

und kostspielig umgestaltet. Etwa von April bis September, häufig auch noch im Oktober befindet sich eine Bühne vor dem Florian, auf der vor allem Pianisten auftreten.

Eine weitere Attraktion der Stadt ist der Dogenpalast, den man unbedingt besuchen sollte. In ihm spiegeln sich elf Jahrhunderte der venezianischen Geschichte wieder. Glanzvolle Gemälde von Tintoretto und Paolo Veronese schildern die Ausstrahlung und Anziehungskraft der jungen Republik. Die Wohnung des Dogen - Appartamento del Doge - befindet sich im 1. Stock des Palastes. Wer tiefer in die Geschichte des Palastes und der Stadt eindringen will, sei hier eine Führung ans Herz gelegt.

Rialto- und Seufzerbrücke dürften ebenfalls hinlänglich bekannt sein, zumindest dem Namen nach. Über die Ponte die Sospiri (sospirare = seufzen) führte einst der Weg der Verurteilten in ihre Zellen. Diesen Weg musste auch der wohl berühmteste Liebhaber der Welt gehen: Casanova. Die Rialto-Brücke (Ponte di Rialto) in Venedig verbindet die Stadtteile (Sestieri) San Polo und San Marco und ist eines der ältesten Brückenbauwerke der Stadt Venedig.

Die Brücke führt an dieser Stelle über den Canal Grande mit einer Spannweite von 48 m, einer Breite von 22 m und einer Durchfahrthöhe von 7,50 m. Die Rialto-Brücke ist eines der bekanntesten Bauwerke der Stadt. Die Fundamente der Brücke bestehen aus 12.000 in den Boden eingerammter Eichenholzpfählen. Sie liegt direkt neben dem „Fondaco dei Tedeschi“, dem ehemaligen Sitz deutscher Kaufleute in Venedig und heutigem Standort der italienischen Post.

Das Umfeld von Venedig bietet noch unzählige Möglichkeiten noch tiefer in die Stadt und seiner Geschichte einzudringen. Jede einzelne Insel hat seinen Reiz und lädt zum Besuch ein. Burano, Murano, Pellestrina und die verschiedenen Lidos (Strände) gehören ebenso dazu. Venedig ist eine faszinierende Stadt, die sich in voller Gänze nur bei mehrmaligem Besuch und/oder längerem Aufenthalt erkunden, begreifen und erfüllen lässt. An jeder Ecke spürt man die historische Bedeutung der Lagunenperle und spürt immer noch den Glanz vergangener Tage. Besonders wenn man sich abseits von Hochsaison und Touristenpfaden bewegt, lässt sich Venedig optimal genießen. ■



Die wohl bekannteste Brücke Venedigs: die Rialto-Brücke. Sie überspannt den Canale Grande und verbindet somit die eine Stadthälfte mit der anderen.



*Fotografiert und (in fünf Minuten) mit
COLOR projects gestaltet von Heike
Buchborn-Hafemeister, Grafing*

Lust auf...Bilder, die berühren

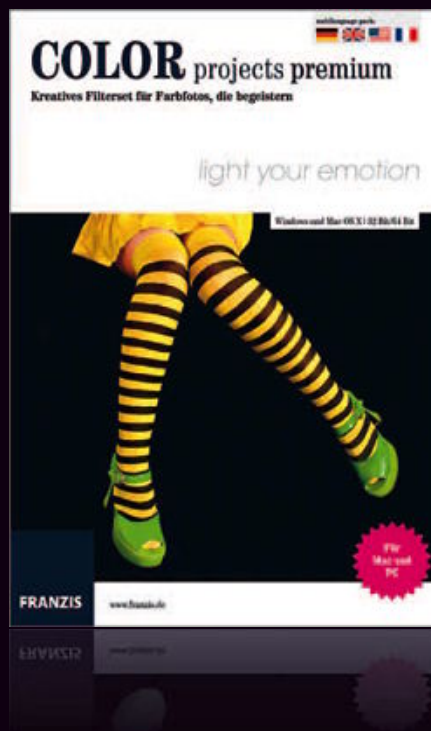
Haben Sie sich nicht auch schon einmal gefragt, wie Profifotografen scheinbar ganz andere Fotos hinbekommen, als die Ergebnisse, die Sie aus Ihrer Kamera gewohnt sind? Keine Frage: Hier war nicht nur der entscheidende Augenblick im Spiel, sondern ganz sicher auch Foto-Software.

Mit **COLOR projects** haben Sie Gestaltungsmöglichkeiten in Ihren Händen, welche weit über eine übliche Bildbearbeitung hinausgehen. Aber bitte keine Bange: Es ist wirklich einfach und Sie kommen sofort zu Bildern, die begeistern, berühren und Ihnen noch mehr Freude am Fotografieren bereiten.

COLOR projects ist für Mac und PC – Adobe® Photoshop® nicht erforderlich



So kommt die Aufnahme aus einer guten Kamera – eigentlich ganz in Ordnung, es fehlt jedoch das entscheidende Etwas, damit die Aufnahme zum Hingucker wird. Mit **COLOR projects** ist dies kein Problem.



Lust auf mehr...
www.pixxsel.de/lust-auf



€ 69,-- uVP

ISBN: 978-3-645-70427-4
www.franzis.de



Venedig und seine

10.000 stolze Gondeln waren einstmals in der Serenissima unterwegs. Als Symbol Venedigs sieht man heute noch etwa 450 der schwarzen, langen Boote auf den Wasserstraßen der Lagunenstadt. Der Bau einer echten, traditionellen Gondel dauert mehrere Monate und ist eine wahre Kunst.



Gondeln

Unvorstellbar. Venedig ohne Gondeln. Die heutige Bauform gibt es jedoch erst seit dem Ende des 19. Jahrhunderts.



■ VON SUE DIEDERICHS

Es ist nicht genau bekannt, wann die ersten Gondeln durch Venedig gerudert sind. Erwähnt wurden sie erstmals 697, bei der Wahl des ersten Dogen. Doch die Gondeln von damals haben mit den heutigen Booten nicht viel gemein. Der Begriff galt lange Zeit für alle flachen Boote in der Lagune, die zunächst recht einfach geformt waren. Am Ende des 15. Jahrhunderts wurden die Boote schließlich länger und leichter gebaut, Bug und Heck erhöht. Eine ‚felze‘, ein abnehmbares Häuschen, kam hinzu. Es schützte die Passagiere vor Regen und Wind, gab Schatten im Sommer und bot angenehme Diskretion. Ab dem 16. Jahrhundert herrschte Hochbetrieb auf den Wasserstraßen. Die Gondel diente nicht nur dazu trockenem Fußes durch die Stadt zu kommen oder um Waren zu transportieren. Sie war jetzt Statussymbol der reichen Venezianer. Und die kannten kein Halten. Üppige Vergoldungen, Bemalungen, überbordende Schmuckverzierungen, Sitze aus Brokat und Seide. Der als Staatsoberhaupt fungierende Doge, Girolamo Priuli, schließlich unterband 1562 die Prunksucht. Er verordnete den Gondeln den heute üblichen, schwarzen Einheitslack.

Die Erfindung der heutigen Gondel. Bis zum 18. Jahrhundert wurden die Gondeln zumeist von zwei ‚Gondolieri‘ bewegt. Vermutlich aufgrund des abnehmenden Reichtums und eines gewissen Sparzwanges wegen, erfand der Gondolier, **Domenico Tramontin**, gegen Ende des 19. Jahrhunderts, die heute bekannte Form der Gondel: die asymmetrisch-schiefe Form, die manche an eine Banane erinnern mag. Diese Form war tatsächlich ein cleverer Schachzug. Das Problem: ein gerades Boot, hinten stehend und mit nur einem Ruder zu bewegen, bringt unweigerlich einen ständig schlingernden Kurs mit sich. Nur zwei Ruderer können ein solches Boot bequem gerade steuern und somit schnell voranbringen. Also was tun? Er baute die gesamte linke Hälfte der Gondel um 16 cm Zentimeter länger und um 24 cm breiter, wie die rechte Gegenseite. Das Boot neigt sich dadurch im leeren Zustand nach rechts

zur kürzeren Seite hin. Durch diese gewollte, „gebaute Schiefelage nach rechts“, ist die Gondel MIT dem Gondoliere an Bord im Gleichgewicht. Mit wenigen Ruderschlägen lässt sich diese so in gerader Fahrt beschleunigen.

Roberto Tramontin ist einer der letzten Gondelbauer und Nachfahre des berühmten Domenico Tramontin. Seit der Gründung des Unternehmens 1884, werden in dem Familienunternehmen Gondeln von allerhöchster Qualität hergestellt. Eine echte, traditionelle Gondel besteht aus 280 Teilen. Binnen etwa drei bis vier Monaten werden diese handwerklich kunstvoll hergestellt. Die fertige Gondel ist etwa 10,75 Meter lang und 1,38 bis 1,75 Meter breit.

Sperrholz, Holzlamine sowie Kunststoffteile finden in Tramontins traditioneller Werkstatt keine Verwendung und sind verpönt. Stattdessen werden bei ihm acht verschiedene, handverlesene Hölzer zum Bau einer ‚echten Tramontin Gondel‘ eingesetzt.

Eiche, Nussbaum, Ulme, Lärche, Mahagoni, Tanne, Linde, Kirsche. Jedes Holz entsprechend seiner besonderen Eigenschaft. So wird für die Außenwände das harte Holz der Eiche eingesetzt. Die ‚forcola‘, die Rudergabel, wird wiederum zum Beispiel aus Walnussholz geschnitzt. Grö-

ßenteils wird das Holz dabei mit Hand bearbeitet unter Verwendung der alten, klassischen venezianischen Bootsbauteilwerkzeuge: Axt, Hammer, Hobel, Säge. Doch der Markt hat sich geändert. Viele kaufen sich heute billige Gondeln aus Sperrholz und Plastikteilen. Roberto Tramontin baut heute in seiner Werkstatt im Schnitt nur noch eine traditionell handwerklich gefertigte Gondel pro Jahr. Unter seinen Auftraggeber finden sich auch weltweite Liebhaber, die sich ein Stück Venedig mit seiner glanzvollen Geschichte nach Hause holen. Die restliche Zeit sind Tramontin und die anderen, noch verbliebenen traditionellen Gondelbauer Venedigs, mit Reparaturen und Ausbesserungen beschäftigt. Das Salzwasser der Lagune fordert seinen Tribut. Fast jedes Jahr müssen die Gondeln neu gestrichen werden. Natürlich mit einer in Venedig hergestellten Spezialfarbe. Nach spätestens vierzehn Jahren steht eine Generalüberholung in der Werft an. Nach etwa 35 Jahren ist eine echte Gondel nicht mehr fahrtüchtig. Eine traditionell hergestellte Gondel ist mit etwa 20.000 Euro nicht billig. Werden aufwendige Schnitzereien, prunkvolle Beschläge, besondere Vergoldungen oder edle Polster gewünscht, wird man etwa 30.000 Euro ausgeben. Dafür bekommt man eine maßgefertigte, echte

venezianische Gondel. Diese berücksichtigt selbst das Gewicht des zukünftigen ‚Gondoliere‘. Ebenso wird die Höhe der ‚forcola‘, der Rudergabel, genau auf die Statur und Körpergröße des späteren Ruderers angefertigt.

DIE ‚FORCOLA‘ IST DAS HERZSTÜCK EINER GONDEL

Saverio Pastor ist der Meister der ‚Forcola‘, der Herstellung der Rudergabel. Gelernt hat er das Handwerk bei dem sogenannten Forcolekönig, Giuseppe Carli und Ruderspezialisten Gino Fossetta. Tatsächlich ist die Forcola ein wichtiges Bauteil. Sie wird aus einem Stück bestem Walnussholz nach traditioneller Art gefertigt. Dabei zeigt das fertige Werkstück mehrere Ausbuchtungen. Diese nutzt der geschickte Gondoliere bei seinen Fahrtmanövern. Der Gondoliere legt einfach sein Ruder in die passende Ausbuchtung ein. Sieben verschiedene Fahrtmanöver ermöglicht ihm dies: von Rückwärtsfahrt bis zu unterschiedlichen Anlegemanövern. 2002 gründete Saverio Pastor die **Vereinigung ‚El Felze‘**, der sich Handwerker und Künstler der Gondelkultur angeschlossen haben. Die Gesellschaft hat sich dabei der Dokumentation und dem Erhalt der Gondelkultur verschrieben. Ein heraus-



Links stehen. Rechts rudern. Die klassische Haltung des Gondoliere. Strohhut, Matrosenhemd, schwarze Hose und schwarze Schuhe gehören dazu.

Die stählerne Bugzierde, Fèro genannt, symbolisiert die sechs Stadtteile von Venedig und ist ein Wahrzeichen der Stadt geworden.

Riemen und Forcola. GUT ZU WISSEN: Seeleute und Wassersportler sprechen von ‚Riemen‘ statt ‚Ruder‘. Der Ausdruck Ruder gilt unter ihnen als laienhaft und gibt den Sprecher als ‚Landratte‘ zu erkennen.

Historische Gondel mit ‚Felze‘, dem abnehmbaren Häuschen.



Bestes Walnussholz. Das Material für die „Forcola“ (Rudergabel) in Saverio Pastors Werkstatt.

Foto: Adrian Smith

gegebenes Informationsblatt erläutert die zehn Gewerke von den Squerariòli (Bootsbauern), den Remèri (Forcola- und Ruder-Tischler), über die Ottonài und Fonditori (Schlosser), die Tapessièri (Polsterer), die Intagiadòri (Kunstschnitzer), die Fravi (Schmiede für die Ferro-Bugverzierung), Indoradòri (Vergolder) bis hin zu den Baretèri (Hutmachern), Caleghèri (Schuhmacher) und Sartòri (Schneidern).

www.elfelze.org

Tipp: Werkstattbesuch

Sie möchten nicht nur Gondel fahren? In Saverio Pastors Werkstatt können Sie dem Meister bei seiner Arbeit zuschauen.

www.forcole.com/eng-workshop.html

Le forcole di Saverio Pastor
Dorsoduro 341, Fondamenta Soranzo
I-30123 Venezia, Tel. +39 041 5225699
savepastor@libero.it

www.forcole.com/eng-index.html

Tipp: Gondelbauer in Venedig

D.co Tramontin & Figli Dorsoduro 1542
I-30123 Venezia, Tel./ Fax +39. 041 5237762
tramontingondole@alice.it

www.tramontingondole.it/ing-home.htm

Squero San Trovaso
Dorsoduro 1097, I-30123 Venezia
info@squerosantrovaso.com

Tipp: Gondelabteilung im Museo Storico Navale di Venezia

Das Museum zeigt die Geschichte der Seefahrt der Republik Venedig. Hier ist auch Peggy Guggenheims Privatgondel ausgestellt.

www.marina.difesa.it/storiacultura/ufficiostorico/musei/museostoricove/Pagine/default.aspx



Tanz auf den Wellen. Die Gondeln auf dem Canale Grande vor der Basilica Santa Maria della Salute.



Saverio Pastor (li), der Meister der „Forcole“ in seiner Werkstatt im Stadtteil Dorsoduro. Sie können ihn besuchen.

Foto: Adrian Smith



Traumberuf: Gondoliere in Venedig.

Es ist einer der begehrtesten Berufe in Italien. Wer charmant ist und dabei vielleicht auch noch gut singen kann, verdient an die 80.000 Euro im Jahr. Spitzenkräfte mehr. Doch offizielle Lizenzen sind streng auf 425 Stück limitiert und können nur vererbt oder verkauft werden. Tatsächlich werden sie gelegentlich zum Kauf angeboten. Ihr Uhrgroßvater war kein singender Gondoliere? Macht nichts. Damit Sie auf dem Canale Grande als anerkannter, öf-

fentlicher Gondoliere', singen und Touristen befördern dürfen, legen Sie zuerst erfolgreich eine Prüfung ab. Danach müssen Sie nur noch die Kleinigkeit von einer halbe Million Euro und mehr für die Lizenz ausgeben. Ein Trost: Es gibt öffentliche und private Gondelfahrer. Die privaten Gondelfahrer brauchen der Tradition nach keine Lizenz. Sie dürfen jedoch keine Touristen befördern und dürfen sich auch nicht „Gondoliere“ nennen.

VENEZIANISCHE FREUNDSCHAFT

Der Film **Venezianische Freundschaft** erzählt das Phänomen der Einwanderung in Italien anhand einer einfühlsamen Geschichte über Freundschaft und Liebe zwischen der Chinesin Shun Li, Barkeeperin in einer von der chinesischen Mafia kontrollierten „Osteria“, und Bepi, ein Fischer und „Poet“, aus dem ehemaligen Jugoslawien, der seit 30 Jahren in Italien lebt. Wir haben den Regisseur **Andrea Segre** getroffen, der uns einige Informationen zum Hintergrund des Filmes gab.

■ VON FRANCESCA TALPO

Warum haben Sie diese Geschichte in Chioggia und nicht in Venedig angesiedelt, wie der deutsche Filmtitel suggeriert?

Chioggia ist die Stadt, die „Insel“ der Lagune, wo meine Mutter geboren wurde und wo ich meine Kindheit verbracht habe, gemeinsam mit meinen Großeltern, Tanten und der Familie. Es ist vor allem ein Ort, der mir sehr nahe ist. Ich wollte schon immer von Chioggia erzählen und wollte allen, die Venedig, aber nicht das Leben der Lagune um Venedig kennen, mit dieser Kleinstadt bekannt machen. Es gibt Orte in der Lagune, so wie Chioggia, wo das Leben der Lagune, die Symbiose des Menschen mit dem Wasser, viel authentischer ist als in Venedig selbst. Dazu kommt, dass die „Chioggiotti“, wie die Bewohner dieser Stadt genannt werden, ein sehr spezielles Völkchen sind. Sie sind sozusagen „Straßenkünstler“ mit einem großen Hang zur Selbstironie. Dieser Aspekt, gepaart mit einer offen gelebten Streitkultur, verleiht Chioggia etwas Süditalienisches.

Sie befassen sich in dem Film mit dem Phänomen der Immigration. Warum ist Ihnen dieses Thema so wichtig?

Ich wollte Filme machen, die über kulturelle Begegnungen, aber auch über Ungerechtigkeiten im Zusammenhang mit der

Migration erzählen. Ende der Neunziger Jahre habe ich dann begonnen, mich mit diesem Thema näher zu befassen, eher aus Neugier, denn ich selbst war ja in einer mono-ethnischen Welt aufgewachsen. Dann wurde Italien zum Glück multi-ethnisch und ich wollte sozusagen in die entgegengesetzte Richtung des Migrationsflusses reisen, wollte wissen, woher die Menschen kamen, ihre Herkunft erkunden. Nur wenn man die Geschichten der Menschen kennt, kann man Vorurteile abbauen.

Das Aufeinandertreffen verschiedener Kulturen hat es in Italien immer gegeben. Aber inwiefern unterscheidet sich die starke Migration in Richtung Italien heute?

Ich glaube, es ist wichtig, den Italienern und der Welt verständlich zu machen, dass Italien in den vergangenen 15 bis 20 Jahren mit der Einwanderung von über 5 Millionen Ausländern eine tiefgreifende Veränderung im sozialen Bereich erfahren hat. Was in Italien aber besonders auffällt, ist die Tatsache, dass diese ausländische Präsenz in vielen Fällen gut integriert ist. Wir haben eigentlich wenig Spannungen, und das, obwohl man versucht hat, durch eine gewisse Politik und eine medienwirksame Demagogie das Feuer des Rassismus und der Angst zu schüren. Tatsache ist, dass es



in Italien eine recht effiziente Integration gegeben hat, die sich aber hauptsächlich im Alltag der Menschen durchsetzen konnte. Hier fällt mir ein Satz ein, den ich häufig in der Bevölkerung höre: „Die Einwanderer sind ein Problem, außer die, die ich kenne“. Und durch die Vereinigung aller „die, die ich kenne“ und der vielen „Ichs“ hat sich eine Integration „all'italiana“ gebildet. Das klingt jetzt vielleicht ein bisschen komisch, aber es ist tatsächlich so.

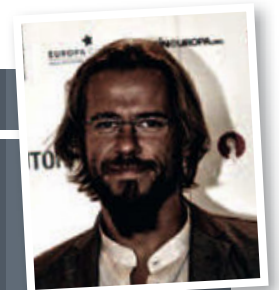
Hinzu kommt, dass es in Italien kaum Ghetto-Stadtteile gibt, in denen nur gewisse Ethnien leben, wie es in anderen europäischen Städten mit starkem multikulturellem Einfluss oft beobachtet werden kann. In Italien sind Einwanderer im Stadtgefüge gut verteilt.



Andrea Segre

ist 1976 in Dolo (Venedig) geboren und in Padua aufgewachsen. Er

hat Kommunikationswissenschaft in Bologna studiert und in diesem Fach in Padua und Bologna promoviert. Seit einigen Jahren lebt er in Rom.



360

Rotwein aus dem Amarone Ripasso **Valpolicella**

Hole dir Italien nach Hause

Masi

Monte
Santoccio

Quintarelli

Vigna800

Pietro Zardini



Masi Costasera Amarone
Classico DOC 2009 (0,75l)
Italien, Venetien, Valpolicella
Parker Punkte - Wine Advocate: 91 Pkt. (Jg. 07)
€ 39,90 (1l € 53,20)

Quintarelli Amarone Classico DOP
2003 (0,75l)
Italien, Venetien, Valpolicella
Quintarelli: Der große Vater des Amarone.
€ 259,90 (1l € 346,53)

Pietro Zardini Amarone Classico DOC
Leone Zardini, 2005 (0,75l)
Italien, Venetien, Valpolicella
Ausgezeichnet als bester Rotwein 2012.
€ 42,90 (1l € 57,20)

Monte Santoccio Amarone
Classico DOC 2009 (0,75l)
Italien, Venetien, Valpolicella
Nicola Ferrari hat bei Quintarelli gelernt.
€ 29,90 (1l € 39,87)

Vigna800 Ripasso „El Campanar“
DOC, 2011 (0,75l)
Italien, Venetien, Valpolicella
Der Ripasso von Franco Elapini für alle Anlässe.
€ 16,90 (1l € 22,53)

Lust auf Italien
Leser sparen 10%
bei einer Bestellung
bis 31.03.2014

**Jetzt online bestellen: www.frankbauer360.de
JN55NAUS80L Code eingeben und 10% sparen!**

Weitere Erzeuger aus dem Valpolicella bei FrankBauer360:
Allegrini, Begali, Brunelli, Feragu, David Sterza, Spada, Le Marognole, Vantini, Zeni...

360

FrankBauer360 **Internet:** www.frankbauer360.de **Email:** info@frankbauer360.de

Alle Preise in Euro, inkl. der gültigen Mehrwertsteuer, zzgl. ggf. Transportkosten. Irrtum und Preisänderung vorbehalten. Preise gültig ab 01.02.2014 und solange Vorrat reicht.
Es gelten die AGB von FrankBauer360 - Robert Frank, siehe dazu www.frankbauer360.de



Besuche FrankBauer360
bei Facebook.



PALLADIO

AUF DEN SPUREN EINES MEISTERARCHITEKTEN IM VENETO

Die Kunst des perfekten Gebäudes hat der bedeutende italienische Architekt der Renaissance, Andrea Palladio (1508-1580) mit dem Bau der Villa Almerico Capra, genannt ‚La Rotonda‘, nach seinen eigenen Maßstäben erreicht. Während viele seiner Bauwerke, darunter Schlösser, Villen, Brücken, Kirchen und öffentliche Bauten, hochberühmt sind, weiß man über ihn selbst erstaunlich wenig.



■ VON SUE DIEDERICHS

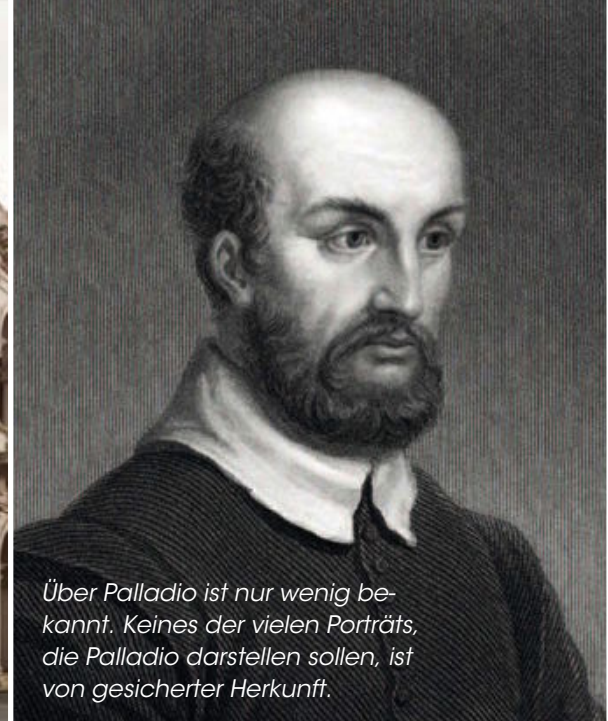
Kaum eine andere Landschaft Italiens ist so mit der Architektur und dem Begriff von ‚Villa‘ verbunden wie das Veneto. Über 2.000 Villen entstanden in diesem Gebiet während dem 15. und 18. Jahrhundert. Die meisten dieser Villen sind noch heute zu bewundern. Dabei war die ‚Villa‘ zu jener Zeit nicht nur ein Gebäude, sie war ‚eine Lebensform‘. Die ‚Villeggiatura‘, d.h. der Sommeraufenthalt im venezianischen Hinterland, das Leben in der Villa, wurde in diesem Gebiet zu einem ausgesprochenen Massenphänomen. Eine Mode, welche von der wohlhabenden Schicht zwischen dem 15. und 18. Jahrhundert in dieser Region bevorzugt gepflegt wurde.

Besonders im 16. Jahrhundert gibt es einen regelrechten Villen Bauboom im Veneto. Die Bedingungen sind für diese kostenintensive Bautätigkeit zu dieser Zeit ideal. Es gibt Wohlstand und politische Stabilität in der Region. Etliche Mitglieder der gehobenen adligen und gutbürgerlichen Gesellschaft werden von weltoffenen, humanistischen Idealen geleitet. Man ist empfänglich für neue Ideen. Wer begütert war, konnte sich vielfältigen persönlichen Aufgaben widmen. Viele reiche venezianische Kaufmannsfamilien investierten dabei zunehmend im agrarischen Bereich und legten sich große Landgüter im Hinterland von Venedig zu. Dies taten manche von ihnen in weiser Voraussicht, denn ihr bisher so erfolgreicher Seehandel mit dem Orient sollte in der Folgezeit zunehmend schwieriger werden. Der ‚Bauboom‘ auf dem Land war ansteckend. Eine gewisse Konkurrenz der wohlhabenden Familien entstand. Wer baute die schönste Villa? Wer hatte das schönste Landgut? Aber WIE bauen, damit das Geld, die Zeit und Mühe sich in vielerlei Hinsicht lohnte? Und womit man beim nächsten gesellschaftlichen Treffen womöglich auch noch glänzen konnte?

Man besann sich zunächst auf alte Werte. Bereits in der römischen Antike wurden von dem Schriftsteller Plinius der Jüngere in seinen Briefen (um 100 n. Chr.) zwei Arten von Villen beschrieben: die Villa rustica, der bewirtschaftete Landsitz und die Villa suburbana, der meist prachtvolle, der Erholung und dem Vergnügen dienende ‚Sommersitz‘.



Palazzo della Ragione (heute auch BASILICA PALLADIANA) in Vicenza. Palladios Entwurf sorgte für Aufsehen. Das Gebäude machte Palladio ‚über Nacht‘ berühmt.



Über Palladio ist nur wenig bekannt. Keines der vielen Porträts, die Palladio darstellen sollen, ist von gesicherter Herkunft.

Die begüterten Familien des 16. Jahrhunderts hatten jedoch neue Anforderungen an ihre Villa. Nicht nur die Ertrag bringende Villa rustica mit den Wirtschaftsgebäuden könnte es ja sein, sondern auch die Villa suburbana mit dem repräsentativen Aspekt. In vielen Varianten werden diese neuen Wünsche an die Baumeister dieser Zeit herangetragen.

Dies lässt einen neuen Villentypus entstehen. Meist gilt, die geforderten Wirtschaftsgebäude (venezianisch Barchesse) mit einem repräsentativen Herrenhaus zu verbinden und in ein angenehmes Gesamtbild zu bringen.

Je eleganter und in gewisser Weise auch spektakulärer dies einem Baumeister gelang, desto mehr unterstrich er dabei den Ruhm und das gesellschaftliche Ansehen seines Auftraggebers.

Die ‚Nährlösung‘ der Geschichte, die besondere Menschen und ihre Leistungen hervorbringt, war in Venetien im 16. Jahrhundert somit ‚zubereitet‘. Hier webt sich das Leben des einfachen Sohnes eines Müllers aus Padua in die Geschichte Venetiens und in die Baugeschichte der Welt: Die Geschichte eines jungen Mannes, Andrea di Piero (1508 - 1580) der sich später PALLADIO nennt.

Doch wie ist es dem jungen, gelernten Mauer und Steinmetz, Andrea di Piero, gelungen, das Vertrauen der vornehmen Auftraggeber aus Vicenza und Venedig zu erlangen und an die bedeutenden, kostenträchtigen Villenbauaufträge zu kommen? Er trifft im Zuge seiner Arbeit 1538 auf den hochangesehenen Grafen Giangiorgio Trissino (1478-1550). Dieser erkennt sein außergewöhnliches Interesse an der Baukunst und seine besondere Begabung. Er fördert ihn, ermöglicht ihm ein weitreichendes, vertiefendes Architekturstudium. 1540, nur 2 Jahre später, wird Andrea di Piero im Alter von 32 Jahren die Berufsbezeichnung ‚Architekt‘ verliehen. Jetzt übernimmt er erste Bauaufträge, darunter eine Reihe von Villen in der Gegend Vicenzas. Graf Trissino hat weiterhin großen Einfluss auf Andrea di Piero. 1545 trägt er ihm gar einen neuen Namen an - PALLADIO, nach Pallas Athene, der

Schutzgöttin der Künste. Allein seine fundierte Ausbildung von der Pike auf, die Förderung des Grafen Trissino und auch Andrea di Pieros neuer Künstlernamen PALLADIO, hätten ihm wohl kaum zu seiner späteren Bedeutung verholfen. Sein Talent war weit vielschichtiger. Seine Bekanntheit bekommt er fast über Nacht. Er gewinnt den Wettbewerb zum Wiederaufbau des Palazzo della Ragione (dt. etwa ‚Justizpalast‘) in Vicenza und wird 1549 zum Hauptarchitekt dieses Projektes ernannt. (Heute auch als BASILICA PALLADIANA bezeichnet.) Palladios Entwurf war ungewöhnlich, ja fast revolutionär: er gibt dem alten Ensemble eine repräsentative, fast vollkommen einheitlich wirkende Bogengang-Fassade mit plastischer Gliederung und reichem Spiel an Licht und Schatten. Die neue Fassade strahlt dabei besonders schlichte Eleganz und harmonische Ausgewogenheit aus, die fast alle seine Bauten auszeichnet.

Sein Ruhm breitet sich aus. Um 1550 ist seine Freundschaft mit dem einflussreichen venezianischen Patrizier Daniele Barbaro verzeichnet, der ihm Zutritt zu den aristokratischen Kreisen Venedigs verschafft. In Folge realisiert er etliche repräsentative Villenbauten für die Aristokratie Vicenzas aber auch Venedigs. Auch Palastbauten, so der Chiericati-Palast in Vicenza. Sein Lebenswerk umfasst so eindrucksvolle Werke wie die Kirchen Il Redentore und San Giorgio Maggiore in Venedig und auch das Teatro Olimpico in Vicenza, das er zu Lebzeiten nicht mehr beenden konnte.

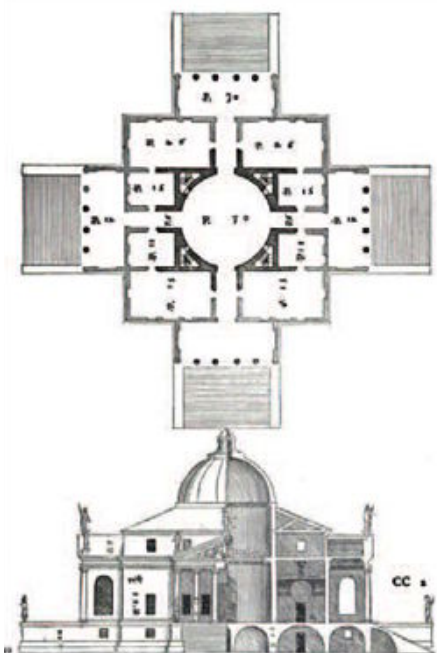
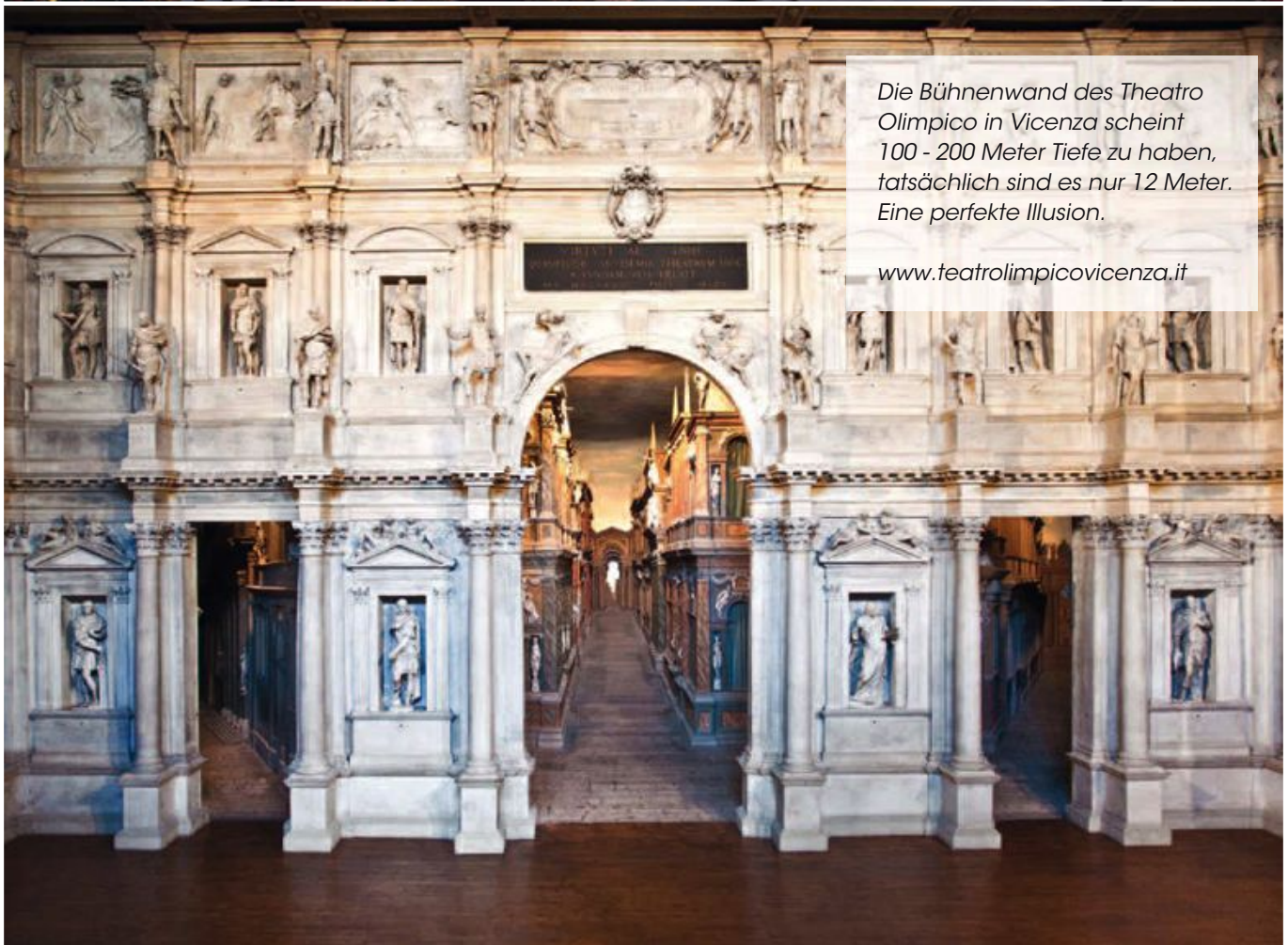


Abbildung 49 aus Andrea Palladio: *I quattro libri dell'Architettura, La Rotonda*



*San Giorgio Maggiore.
Die Kirche auf der gleichnamigen Insel in der Lagune von Venedig gehört zu den Wahrzeichen der Stadt.*



Die Bühnenwand des Teatro Olimpico in Vicenza scheint 100 - 200 Meter Tiefe zu haben, tatsächlich sind es nur 12 Meter. Eine perfekte Illusion.

www.teatrolimpicovicenza.it

VORFREUDE

Tipp: Diese Bücher vermitteln erste Informationen.

Palladio Lebensspuren

von Guido Beltramini / Salto Verlag 2013 / ISBN 978-3-8031-1260-6
Akribisch hat der versierte Palladioforscher Guido Beltramini Hinweise und Dokumente zum weitgehend unbekanntem privaten Leben Palladios gesammelt und ausgewertet.

Palladio Villen

von Luca Trevisan / DVA 2012 / ISBN 3421038988
Fotografisch in Szene gesetzt bietet das Buch einen Überblick zu den Villenbauten.

Palladio. Die vier Bücher zur Architektur

von Palladio, Venedig 1570 / Birkhäuser Verlag / ISBN 3764355611
Palladios eigenes schriftstellerisches Werk I quattro libri dell'architettura (Die vier Bücher zur Architektur) zeigt seine eigene Architekturtheorie und gilt als Standardwerk zum Verständnis Palladios. Nach der Übersetzung seines Buches in die englische Sprache um 1715, beeinflusste dieses Buch nachhaltig insbesondere englische Architekten.

Der neue Stil wurde als **Palladianismus** bekannt und verbreitete sich nach Deutschland, Nordeuropa sowie in die USA. So entstehen z. B. in den Südstaaten der USA daraufhin viele private Villenbauten in diesem neuen Stil. Der Bau des **Kapitols in Washington** zu Beginn des 19. Jahrhunderts verleiht dem **Palladianismus** eine neue Bedeutung. Dieser steht fortan als Sinnbild für monumentale Staatsarchitektur.



BUCHTIPP

Sally und Carl I. Gable:

Palladian Days: Finding a New Life in a Venetian Country House. New York: Anchor books



Das weltberühmte Kapitol in Washington zitiert Palladios Villa Almerico-Capra in Vicenza.



BESUCHERINFO

Neben Palladios berühmten städtischen Bauten in Vicenza und Venedig finden sich im weiten Umkreis dieser beiden Städte über 30 Villenprojekte, die Palladio planend und ausführend oder beratend zugeschrieben werden.

Wer sie auf eigene Faust aufsucht sollte sich gut vorbereiten, denn die Villen sind in verschiedenstem Besitz und haben unterschiedliche Öffnungszeiten.

TIPP Viele spezialisierte Reiseveranstalter stellen individuelle Touren zusammen. Eine Begleitung durch deutschsprachige Kunsthistoriker ist möglich. Unterwegs ist man mit dem eigenen Auto, alternativ einem Mietwagen oder Kleinbus mit Fahrer. Angesichts des Umfangs von Palladios Werk und der Zeitersparnis bei der Tourplanung - eine hilfreiche Alternative. **Zum Beispiel: drp-kulturtours.** Zeitraum April - Okt. 2014 mit vielen Terminen für

eine organisierte Palladio Tour. **Ab 485,00 Euro / Person** im DZ, mit Extras und bei eigener Anreise nach Venetien für 6 Tage / 5 Ü mit Frühstück, inkl. Mietwagen.

www.drp-kulturtours.de/reisen/reise_1663.php?reisenr=1663
www.hirschreisen.de/reise-buchen/reise/die-schoensten-villen-palladios-5244/
Stichwörter Internetsuche
Reiseveranstalter: Villen Palladio Reise buchen

„Zeig mir deine Villa und ich sage Dir wer du bist“

EINIGE AUSGEWÄHLTE BEISPIELE IN ALPHABETISCHER REIHENFOLGE.

*Die Angaben zum Baujahr der Villen sind - zitiert nach der Vicenza UNESCO Weltkulturerbe Web-Palladio Eintragung - nachfolgend ‚verkürzt‘ aufgeführt. Die tatsächlichen Bauzeiten zeigten zumeist mehrere Fertigstellungsphasen und sind der Fachliteratur zu entnehmen.

Villa Almerico-Capra auch genannt **La Rotonda**

Via della Rotonda 45 - 36100 Vicenza VI

Tel. +39 0444 321793

www.villalarotonda.it/en/homepage.htm

1566 Die berühmteste Villa Palladios. Sie wurde für Paolo Almerico erbaut. Heute ist sie im Besitz des Grafen Valmarana. Die Villa gehört zu Palladios Hauptwerken, der das Gebäude mit symmetrischem Aufbau entwirft und ihm eine Kuppel gibt. Dabei strukturiert er das Gebäude mit vier vorgeetzten, hohen ‚Tempelgiebeln‘ an allen vier Fassadenseiten derart, dass es den Anschein einer Kirche gewinnt. Von der Ferne wirkt es somit eher wie ein Tempel als ein privates Wohnhaus. Mit dieser architektonischen Gesamtstruktur schafft er ein ‚Monument‘, von dem eine enorme Anziehung ausgehen sollte: das private Wohnhaus als ‚Tempel‘ zur höchst möglichen Erreichung oder Darstellung eigener Würde. Dies inspirierte in nachfolgenden Jahrhunderten viele Auftraggeber von luxuriösen Privatbauten oder monumental würdevoll angelegten Staatsgebäuden. Die Villa diente auch als Kulisse für die Verfilmung der Oper Don Giovanni von Mozart.



Foto: © Hans A. Rosbach

Villa Barbaro auch genannt **Villa Maser**

Via Cornuda 7 - Maser (Treviso)

Tel. +39 0423 923004

www.villadimaser.it/en

1560 Die Villa ist ein Wendepunkt im Baukonzept Palladios. Wohnhaus und Dienstgebäude bilden hier zum ersten Mal eine raffinierte bauliche Einheit. Sie gilt folglich als Musterbeispiel eines palladianischen Landhauses. Das Wohnhaus wurde von Paolo Veronese, einem der führenden Maler der Renaissance, um 1560 mit außerordentlich realistischen Fresken verziert. Auf der anderen Straßenseite steht der ‚Tempietto Barbarano‘, eine Familienkapelle, von Palladio 1579-80 gebaut.

Schon Palladio pries wie gut sich das Land hier für den Weinbau nutzen lässt. Nach dem Besuch der Villa - verkosten Sie doch ein paar der prämierten Tropfen auf dem Anwesen. Tel. +39 0423 923003 wine@villadimaser.it



Foto: © Hans A. Rosbach

Villa Badoer auch genannt La Badoera

Via Tasso 1 - Fratta Polesine (Rovigo)

Tel. +39 0426 662304

www.villabadoer.it

1556 Der Venezianer Edelmann Francesco Badoer ließ diese Villa errichten. Das Besondere sind sicherlich die kurvenförmig, vor der Villa angeordneten Dienstgebäude. Es entsteht der Eindruck, dass das Gebäude ‚einen mit offenen Armen‘ empfängt. Palladio strebt hier bereits eine Verbindung zwischen elegantem Herrenhaus und den Dienstgebäuden an. Bemerkenswert sind auch die Fresken des Malers Giallo Forentino. Die Villa gehört heute der Provinz Rovigo.

Villa Cornaro

Via Roma, 35 - Piombino Dese (Padova)

Tel. +39 049 9365017

www.turismopadova.it/de/villa-cornaro

1552 Das Bauprojekt stellt einen Erfolgssprung für Palladio dar, denn er gewinnt einen äußerst einflussreichen, mächtigen Kunden. Zwar hat er bereits für eine Venezianer Familie gearbeitet (Villa Pisani in Lonigo), doch diese war nicht ganz so bedeutend wie der Auftraggeber dieser Villa: Giorgio Cornaro. Heute ist die Villa in Privatbesitz des amerikanischen Ehepaars Gable. Sie kann besichtigt werden. In dieser Villa zeigt sich erstmals die Verbindung von Wohn- und Vergnügungsfunktion: die Villa ist um einen großen Saal mit vier freistehenden Säulen angelegt. Es fehlen die wirtschaftlichen Anbauten, die sich an das Herrenhaus anschließen würden. Somit hat die Villa die reine Funktion eines Repräsentationsbaus ohne landwirtschaftlichen Nutzcharakter. Die Dienstgebäude wurden separat angelegt.



TIPP: VILLEN

Hilfreiche Links im Internet

www.visitpalladio.com/de

www.villevenete.net/touristische-routen/villen-des-palladio.htm

www.vicenza-unesco.com/it/vicenza-1994-e-le-ville-di-palladio-del-veneto-1996

HOCHGENUSS

Villa Sarego und das Weingut Santa Sofia Santa Sofia

Via Ca' Dede' 61 Fraz. Pedemonte di Valpolicella
37029 San Pietro in Cariano (Verona)

Tel.: +39 045 7701074

www.santasofia.com/index.php/en/

1565 Ein ungewöhnliches Bauwerk Palladios ist heute Herberge ausgezeichneter Weine. Giancarlo Begnoni ist leidenschaftlicher Winzer und Besitzer des Weinguts Santa Sofia, welches in der Villa Sarego beheimatet ist. Sein Amarone Gioè wird nur in den allerbesten Jahren produziert. Aber auch andere Weine werden den Gaumen des Weinkenners erfreuen. Sie können sich nicht entscheiden? Die exquisite und limitierte 3er Edition Gioè, Arlèo and Predaia zeigt den besonderen Charakter des Weinguts.

Santa Sofia besticht aber nicht nur durch seine prämierten Weine. Fragen Sie Giancarlo Begnoni rechtzeitig für eine Besichtigung des privaten Teils des Weinguts an. Denn nur vom privaten Park aus lässt sich der wirklich ungewöhnliche Entwurf Palladios für die Villa Sarego erkennen. Wuchtige, fast archaische Säulen strahlen hier Kraft und Macht aus, die für andere Bauten Palladios vollkommen unbekannt sind.





Villa Emo

Via Donegal - Loc. Donegal -
Cessalto (Treviso)
Tel. +39 0423 476334
www.villaemo.org

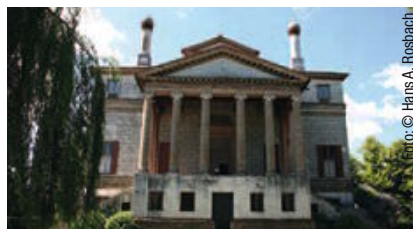
1558 Auftraggeber der Villa war Leonardo Emo, Mitglied einer noblen Venezianer Familie. Der Bauherr hatte vielerlei landwirtschaftliche Anforderungen, die sich in der linear aufgebauten, symmetrischen Struktur der Villa zeigen. Die breite Rampe führt zu dem relativ einfachen Herrenhaus, an das sich zu beiden Seiten die Wirtschaftsgebäude anlagern. Die Rampe war nicht nur Kompositionselement, sie bot landwirtschaftlichen Nutzen: hier kann man Fässer rollen zu lassen, Säcke ziehen, Getreide dreschen und vieles mehr.



Villa Foscari

Via dei Turisti 9 - Loc. Malcontenta
- Mira (Venezia)
Tel. +39 041 5470012
www.lamalcontenta.com

1559 Die Auftraggeber, die Brüder Nicolò und Alvise Foscari, entstammen einer der mächtigsten Familien Venedigs. Die Villa am Brentakanal wurde für repräsentative und auch für landwirtschaftliche Zwecke mit etlichen Nebengebäuden gebaut. Erhalten ist heute noch das Herrenhaus. Palladio setzt hier für seine Auftraggeber den ‚Tempelgiebel‘ als monumentale Eingangssituation für einen Privatbau ein. Er nutzt dieses Bauelement als würdige Betonung des Eingangs zum Haus eines Edelmanns. Er weicht damit von früheren architektonischen Empfehlungen anderer Baumeister ab, die hohe Vorhallen und weiträumige Atrien nur bei den Häusern von allerhöchsten Ehren- und Staatsmännern gelten lassen. Heute ist die Villa wieder im Besitz der Familie Foscari.



Villa Pisani Bonetti

auch genannt **Villa Pisani Ferri**
Via Risaie 1 - loc. Bagnolo
- Lonigo (Vicenza)
Tel. +39 0444 831104
www.villapisani.net

1542 Auch bei dieser Villa ist der Auftraggeber für Palladio bedeutungsvoll. Die Familie Pisani gehört ebenso zu den mächtigsten Geschlechtern Venedigs. Der Villenbau stellt einen Wendepunkt in Palladios Villenbauwerken dar. Stellte er zuvor die wirtschaftlichen Nebengebäude untergeordnet dar, flankieren sie hier monumental das Herrenhaus zu beiden Seiten - mächtig und imposant. Landwirtschaftliche Produktionsstätte und Wohnhaus werden so auf ‚eine Ebene‘ gestellt. Die Villa befindet sich heute in Privatbesitz.





Aktiv- und Schlemmerurlaub in den FRIULANISCHEN DOLOMITEN

■ VON SEBASTIAN MEYER-DETRING

Die Region rund um das UNESCO Weltnaturerbe Nationalpark Friulanische Dolomiten ist ein noch weitgehend unerschlossenes Gebiet, das aufgrund der landschaftlichen Schönheit und der bizarren Felsformationen vor allem Wanderfreunde, Bergsteiger und Naturfreunde anlockt. Eine artenreiche Tier- und Pflanzenwelt, malerische Alpendörfer und nicht zuletzt die köstliche regionale Küche Oberitaliens runden das Gesamtpaket ab. Die Friulanischen Dolomiten liegen zwischen den Provinzen Udine und Pordenone in Oberitalien und bilden den südöstlichen Teil der Dolomiten. Die Gipfel bieten ein gigantisches Panorama mit Ausblicken über die gesamte Friulanische Ebene bis hin zur Adriaküste. Ab April verwandelt die Frühjahrssonne die schneebedeckten Almwiesen in einen farbenprächtigen, bunt schillernden Blütenteppich. Ein Anblick, an dem sich nicht

nur die Wanderer erfreuen. Zahllose Murmeltiere, Rehe und Auerhähne genießen die wärmenden Sonnenstrahlen, während Gämse und Steinböcke ihre Kletterkunst an den steilen Gebirgskämmen demonstrieren. Der Nationalpark reicht von der Provinz Pordenone bis zur Provinz Udine und umfasst die Täler Val Cellina, das obere Val Tagliamento und das Val Tramontina. Die typischen Felsnadeln und die kontrastreich geschwungenen Gesteinsschichtungen, das Ergebnis alpiner Erosionen, bieten einen surrealen Anblick. Das Wahrzeichen der Region rund um das Örtchen Piancavallo in den Friulanischen Dolomiten ist der majestätische Steinadler. Der Greifvogel kommt nur in ungestörter und intakter Natur vor und findet in den Bergen und Tälern der Region ideale Lebensbedingungen. Die fantastische Aussicht, die sich dem König der Lüfte auf seinen Flügen bietet, bleibt

zwar nur den zahlreichen Gleitschirmfliegern vorbehalten, aber auch Wanderer, Bergsteiger, Skifahrer und Mountain-Biker erleben eine Landschaft von einzigartiger Schönheit, eine Kulisse aus spitzen Felsnadeln und mächtigen Gebirgszügen.

SPORT UND ACTION PUR

Ein gut ausgebautes Netz an Wander- und Fahrradwegen ermöglicht die Lieblichkeit der Natur im eigenen Tempo und abseits von großen Menschenmassen zu erleben. An den Hängen von Caneva treffen Freizeiträder auf internationale Größen der Mountainbike-Szene, die Seen bei Barcis und Val Tramontina bieten ideale Verhältnisse zum Segeln und Windsurfen und auf den wilden Flussläufen entlang Valcellina und Valle d'Arzino können sich die Freunde des Wassersports beim Kajak oder Rafting austoben. Darüber hinaus gilt die Region als absolutes Eldorado für Bergsteiger



Eisklettern für Einsteiger, Fortgeschrittene und Profis. Die Region rund um den Friulanischen Nationalpark bietet für jede Klasse geeignete Voraussetzungen.



Gerade für Mountainbiker ist das Gebiet ein wahres El Dorado: Trails mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden sorgen für eine angemessene sportliche Herausforderung und ein unvergessliches Naturerlebnis.

Die Seen bei Barcis und Val Tramontina bieten ideale Verhältnisse zum Segeln und Windsurfen und auf den wilden Flussläufen entlang Valcellina und Valle d'Arzino kann man sich beim Kajak oder Rafting austoben. Die Farbe des Wassers erinnert an Winnetou's Schatz im Silbersee.



Wanderer und Bergsteiger finden hier atemberaubende Kulissen. Wer eine mehrtägige Tour durch den Nationalpark unternehmen möchte, findet in den zahlreichen Schutzhütten und Biwakschachteln Unterschlupf.



Ursprünglichkeit und unberührte Natur sind die Markenzeichen der Friulanischen Dolomiten. Ein weiteres Highlight ist die exzellente Küche und die kulinarischen Köstlichkeiten aus dieser Region im Nordosten Italiens.

und Freeclimber. Zum Teil hochanspruchsvolle Routen bieten grenzenlose alpine Herausforderung inmitten einer atemberaubenden Kulisse. Wer eine mehrtägige Tour durch den Nationalpark unternehmen möchte, findet in den zahlreichen Schutzhütten und Biwakschachteln Unterschlupf.

ARCHITEKTUR & TRADITION

Malerische Ortschaften wie Frisanco und Poffabro, die mit ihren verwinkelten Gassen bereits mehrfach zu den schönsten Orten Italiens gewählt wurden, haben sich ihren Charme und ihre Ursprünglichkeit bewahrt. Die zahlreichen historischen Bauwerke in Maniago entstammen den unterschiedlichsten Epochen und zeugen von der langen und bewegten

Geschichte der Region. Hierzu zählt der im Stil der Spätgotik erbaute Dom aus dem 15. Jahrhundert, der prachtvolle Palazzo D'Attimis mit seinen gut erhaltenen Fresken oder die standhaft auf einem Hügel über der Stadt thronende Burg aus dem 11. Jahrhundert.

Seit vielen Generationen prägen die vorherrschenden Elemente von Stein, Holz und Eisen das lokale Kunsthandwerk der Region: Die zauberhaften Mosaikarbeiten von Spilimbergo, die filigranen Schnitzkunstschätze in den Profanbauten von Erto e Casso oder die über alle Grenzen hinweg bekannten Messerwerkstätten von Maniago. Bereits im 15. Jahrhundert wurden hier Klingen und an-

dere Schmiedekunstgegenstände hergestellt.

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

In Restaurants, Trattorie und Osterie entdeckt man die authentischen Geschmäcke und die gesunden Produkte der friaulischen Küche. Kosten kann man als Vorspeise Gersten- und Bohnen- oder Reissuppe mit Wirsing und Kochwurst, grüne Gnocchi mit Ricotta, Kürbisgnocchi mit Entenfleischsoße oder Risotto mit Steinpilzen oder anderen Pilzen, die der Wald von Saison zu Saison hergibt, sowie Speisen aus Maismehl und Kräuter. Beim zweiten Gang ist die Auswahl groß, wobei die Polenta meist die Beilage ist: Reh und Wild, geschmortes Kaninchen, Schnecken, Schweinele-



Der sagenhafte Campanile (also Glockenturm) di Val Montanica (2.173 Meter hoch) gilt als eines der Wahrzeichen der Region. Die typischen Felsnadeln und die kontrastreich geschwungenen Gesteinsschichtungen sind das Ergebnis alpiner Erosionen und bieten wahrhaftig einen surrealen Anblick.



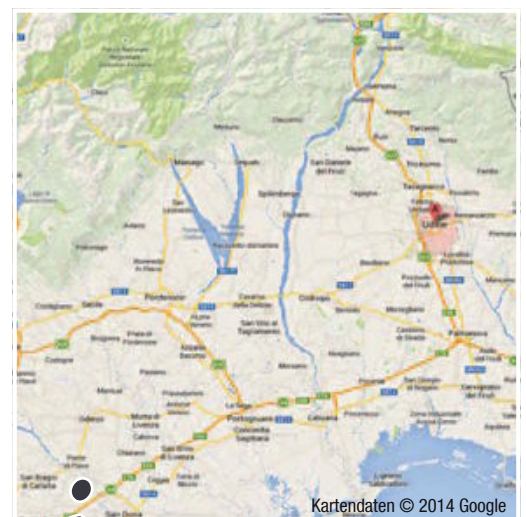
„Ein reines Wasser muss durch einen tiefen Stein“, so heißt es. Kein Wunder, daß das Wasser der Friulanischen Dolomiten zu den besten Italiens gehört.



Wassersport wird in der Region großgeschrieben. Im Sommer gibt es auf dem Lago di Barcis sogar Speedboat-Contests zu bestaunen. Hier finden auch die Europameisterschaften statt.

berwurst, „muset e brovade“ (cotechino aus Schweinefleisch mit „brovada di rape“, der typischen Beilage), Pilzgerichte, Omelettes in vielfältigen Varianten, mit Frühjahrsgemüse oder gefüllt mit frischem Ricotta oder Almkäse. Traditionelles Gericht ist der Frico in all seinen tausenden Varianten, eine Art Käsepastete mit oder ohne Kartoffeln aus einem Käse oder mehreren Sorten, mit oder ohne Zwiebeln. Bei den Nachspeisen gibt es Strudel, Apfeltorte oder in Wein „getränkte“ Pfannkuchen. Köstlicher Käse (frischer oder geräucherter Ricotta, caciotta, Montasio Dop Käse, cao beziehungsweise die erste Creme, die aus frisch gemolkener Milch entsteht, Ziegenkäse) und Wurstwaren (Presswurst, Bauchspeck, Salami, die

- wenn sie frisch ist – auch in Essig gekocht angeboten wird). Die „pitina“ ist das typischste Produkt der Region. Eine Wurst, die keine Wurst ist, eine Salami, die keine Salami ist. Es handelt sich um eine Art große Frikadelle aus dem Fleisch von Huftieren gemacht und mit Kräutern, Salz, Pfeffer veredelt, anschließend in Maismehl gegeben, geräuchert und gereift. Man genießt sie roh, in Scheiben mit Polenta oder hausgemachtem Brot; oder man isst sie gekocht, indem man die Scheiben in Butter anbrät, auf einer weichen Polenta serviert und mit geschmolzenem Ricotta bestreut. Im Herbst bringt dieses Territorium ein weiteres Juwel hervor: Trüffel, wofür das Gebiet um Meduno bekannt ist. ■



i *Friaul-Julisch Venetien*

INFORMATION:
Die autonome Region liegt am Adriatischen Meer und grenzt im Norden an Kärnten, im Osten an Slowenien und im Westen an Venetien

Romantik pur am See

■ VON SEBASTIAN MEYER-DETRING



Die Villa Giulia am Westufer des Gardasees bietet alle Voraussetzungen, um die Seele baumeln zu lassen und einen glücklichen Urlaub zu verbringen. Direkt am Gardasee gelegen und eingebettet in eine traumhafte Gartenanlage, liegt die italienische Wohlfühloase im verträumten Örtchen Gargnano, umgeben von einer atemberaubenden Bergkulisse.

Wer wieder einmal so richtig zu Ruhe kommen möchte, ist hier genau richtig aufgehoben. Raus aus der Hektik des Alltags und der Arbeitswelt und rein in die Wohlfühloase der Villa Giulia in Gargnano am Gardasee.

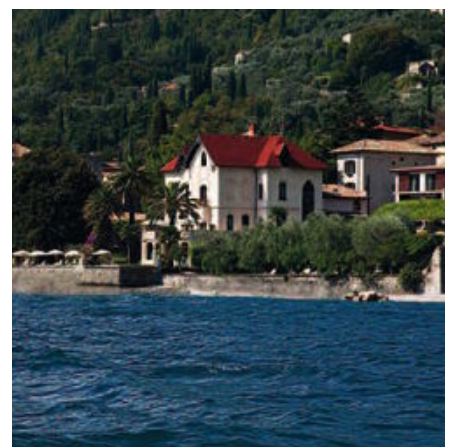
Beim Frühstück auf der wunderschönen Terrasse beobachtet man morgens den Sonnenaufgang über der Ostseite des Gardasees und dem eindrucksvollen Monte Baldo. Tagsüber lädt die Gartenanlage der Villa zum Relaxen und Entspannen am See ein. In der Villa Giulia wohnt die Ruhe und beim Anblick der Rosen und Palmen fühlt es sich an wie das Paradies auf Erden. Architektonisch sensationell umgesetzt ist die Terrasse als Balkon im See mit Blick entlang der Küste und auf das Bergmassiv des Monte Baldo auf der gegenüberliegenden Seite.

Wer sich sportlich betätigen möchte, der findet im Fitness-Bereich rund um die Poolanlage ideale Voraussetzungen. Den Gardasee mit seinem kristallklaren Wasser, der einem stets zu Füßen liegt, erreicht man bequem über den eigenen Hotelstrand. Aber nicht nur der Außenbereich der Villa Giulia ist eine Wohlfühloase, auch die geschmackvoll eingerichteten Zimmer sind ein absolutes Erlebnis.

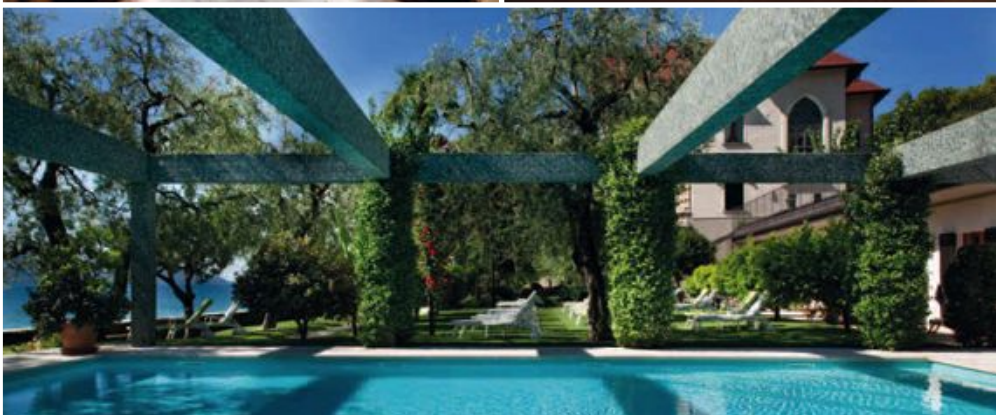
Urlaub zu Entspannen

Die traumhaften Zimmer sind wie die gesamte Villa mit Stilmöbeln ausgestattet, jeweils individuell gestaltet und verbinden traditionellen italienischen Landhausstil mit modernem Luxus. Die Zimmer zur Seeseite bieten einen wunderschönen Blick auf das Ostufer und die fantastische Gartenanlage der Villa Giulia.

Am Abend sitzt man bei Fackellicht direkt am Seeufer und genießt die hervorragende Küche des Hauses mit beispielsweise fangfrischem Fisch und den exzellenten Weinen der Region. Kein Wunder, dass dieser magische Ort im Sommer ein



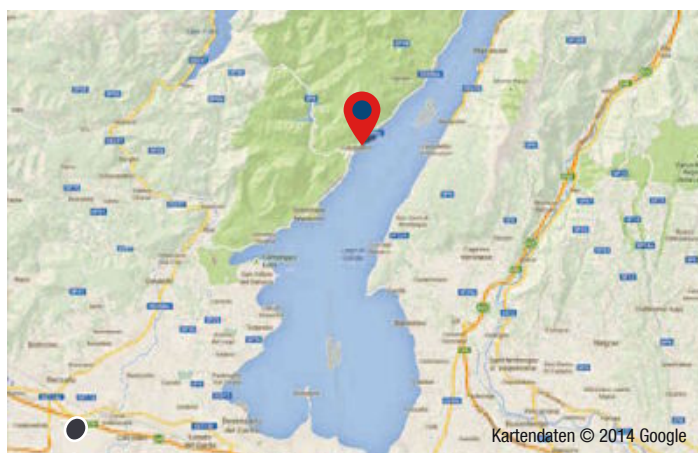
Villa Giulia in Gargnano am Gardasee: Verzauberte Landschaft und traumhafter Blick auf den See



VILLA GIULIA ★★★★★

Objekt der Begierde ist. Denn wer einmal in der Villa Giulia Urlaub macht, der kommt immer wieder gerne an den Gardasee. Die Villa ist seit vielen Jahren familiengeführt und genau diese persönliche und sympathische Atmosphäre macht den Unterschied.

Weil Liebe bekanntlich durch den Magen geht, sorgt in der romantischen Wohlfühloase Villa Giulia am Westufer des Gardasees jetzt der neue Chefkoch Maurizio aus Apulien für die kulinarische Abrundung eines perfekten Urlaubs. Ob Spaghetti mit kleinen Pfeil-Kalmare, grüner Tomate und Bottarga von der Meeräsche (Muggine) oder aber Zander-Filet mit Zitronen, Artischocken und frischem Spinat, ein Schokoladen-Törtchen oder Sorbet Auswahl mit Obst – das Essen in der Villa Giulia ist ein kulinarisches Erlebnis.



Kartendaten © 2014 Google

HOTEL VILLA GIULIA



Viale Rimembranza 20,
I-25084 Gargnano sul Garda
Tel. + 39 0365 71022
Fax + 39 0365 72774
www.villagiulia.it



Prosecco,

i BERÜHMT UND BEGEHRT

San-Daniele-Schinken (DOP, Denominazione d'origine protetta, geschützte Herkunftsbezeichnung) ist ein luftgetrockneter Schinken aus Italien. Im Geschmack und Aussehen ähnelt er Parmaschinken. Er ist von rosabräunlicher Farbe mit einer schmalen, weißen Fettschicht, der Geschmack ist aromatisch-süßlich. Benannt ist er nach seinem Herkunftsort San Daniele nordwestlich von Udine in Friaul. Das Dort treffen trockene Luft aus den Alpen und feuchtwarmer von der Adria zusammen, beides schafft ein besonders günstiges Klima für die Reifung der Schinken.

Prosciutto & Polenta

■ VON TORSTEN KÖNEKAMP

Wer sich auf eine kulinarische Entdeckungsreise begeben möchte, fährt entlang der Straße des Prosecco oder der Weinstraße des Piave, die sich durch einen Landstrich von außergewöhnlicher Schönheit ziehen und lässt sich von der feinen Küche Venetiens verwöhnen. Besonders urig geht es in den Weinstuben zu, wo Einheimische gern zwischendurch ein Gläschen Wein zu sich nehmen. Zu den besonderen Spezialitäten der Region gehören baccalà , ein ge-

trockneter Stockfisch, und natürlich fegato alla veneziana, Leber auf venezianische Art. Eine für das Veneto typische Beilage ist die polenta, ein goldgelber, schnittfester Maisbrei. Viele Trattorien bieten eine unverfälschte, regionaltypische Küche an. Eine Reise nach Venetien und Friaul ist also wirklich eine Reise in ein kleines Paradies auf Erden. Und es kann auch eine Entdeckungsreise sein, denn glücklicherweise ist diese Gegend noch fast ein Geheimtipp



Polenta und baccala – (getrockneter Stockfisch)

Abgesehen von Venedig, wo Sie genau wissen sollten, in welches Lokal Sie gehen, weil Sie ansonsten viel Glück oder Geld brauchen, treffen es Schlemmer und Genießer sehr gut im Veneto und im Friaul. Eine handfeste, schmackhafte Küche, die an der Küste wesentlich auf Fisch und Meeresfrüchten basiert und im Landesinneren auf Fleisch und Wild. Der gemeinsame Nenner beider Regionalküchen ist die Polenta, der gelbe, dampfende Brei aus Maisgrieß, der zu fast allem passt, zu jeder Art Fleisch wie etwa Wild, zu geschmorten Tintenfischen, zu Pilzen und weichen Käsesorten.

Die Polenta con carne e salsiccia z.B. besteht aus Hackfleisch, Wurst und Rotwein, die mit der Polenta im Backofen überbacken wird.

Mit Polenta ist es wie mit Kartoffeln und Reis: Bereitet man sie eher langweilig zu, werden daraus Sättigungsbeilagen. Mit etwas Fantasie allerdings wandelt sie sich in eine feine Speise. Das Maismehl wird in einem Kupferkessel kurz gekocht und dann auf kleiner Flamme steif gerührt, bis der Holzlöffel darin stehen kann. Dann lässt sich der Brei mit Butter, Käse und Salbei oder Tomatensauce genießen. In Italien wird Polenta allerdings oft in fester Form serviert.



DER STOCKFISCH

Stockfisch wird hauptsächlich in Venetien, Latium und Süditalien gegessen. Es gibt auch Spezialitätenrestaurants dafür. In Supermärkten kann man ihn an der Fischtheke kaufen. Er wird dort *stoccafisso* oder *baccalà* genannt. Es gibt sehr viele unterschiedliche Rezepte dafür. Zwei Beispiele, die häufig in Venetien angeboten werden: *baccalà alla vicentina* (Stockfisch in Milch mit Zimt, Knoblauch und Käse) und *baccalà mantecato* (Stockfischmus, das auf gerösteten Brot- oder Polentascheiben zum Aperitif, zur ombra, gegessen wird).



Risotto und Käse



Anstelle der Pasta, die gleichwohl natürlich überall zu finden ist, bevorzugt die Tradition den Reis, vor allem im Veneto. Es gibt zahlreiche Varianten von Risotto, darunter risi e bisi (Reis mit jungen Erbsen), ein Gericht, das der Doge von Venedig am Tag des Heiligen Markus einnahm oder Risotto mit dem leicht bitteren, roten Radicchio. Unter den Gemüsesorten ist dieser Radicchio übrigens der Star, vor allem der langblättrige aus Treviso (radicchio trevisano), der am liebsten gegrillt oder im Risotto gegessen wird. Der bei uns bekannte, rundköpfige aus Chioggia hingegen wird meist als Salat zubereitet. Und: Aus den Bergen kommen würzige Käse: der Asiago von der Hochebene von Asiago, der Montasio aus dem Friaul und der Monte Veronese aus den Lessinischen Bergen





Im Überfluss vorhanden ist in Venetien dagegen die Kuhmilch, aus der in der Ebene in den Käsereien der grana padano hergestellt wird, während im Gebirge zwei sehr charakteristische Herstellungen alter Tradition vorherrschen: die des Asiago und die des Monte Veronese.



i LECKERER KÄSE

Der Asiago von der gleichnamigen Hochebene von Asiago, mit frischem Salat. Asiago ist auch für den gleichnamigen Hartkäse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP) berühmt, der früher aus Schafmilch, heute aber aus Kuhmilch hergestellt wird.



Venedig ist die Stadt der Meerestiere: Krebse, Meerspinnen, Tintenfische, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Jakobsmuscheln, in Weißwein gegart, überbacken, gegrillt, gratiniert

Kulinarische Highlights in Venedig

Genießen Sie die Küche der Lagune in den zahllosen Trattorien, Bacari und Gourmetlokalen der Stadt. Grundsätzlich gilt: Ob Feinschmeckertreff oder Trattoria, die Speisenfolge eines klassischen Menüs ist immer gleich: Den Anfang machen die Vorspeisen (antipasti). Es folgen als primo piatto (erster Gang) eine Suppe, ein Pastagericht oder ein Risotto. Der Hauptgang (secondo piatto) besteht aus einem Fisch- oder Fleischgericht samt Gemüse- oder Salatbeilage (contorno), die jedoch immer extra bestellt werden muss. Den Abschluss bilden ein Dessert (dolce) und/oder Obst. Dazu trinkt man Wein (vino), und zwar oft den Hauswein (della casa), und zum Durstlöschchen Wasser aus der Karaffe.



Fische werden am liebsten in Öl gebacken (fritto misto di mare), oder sie kommen ganz einfach vom Grill - die beste Art, das pure Fischaroma zur Geltung zu bringen



Wenn sie durch die Stadtbummeln, dürfen sie den Fischmarkt von Rialto nicht verpassen: Wo: San Polo, Campo de le Becarie - Loggia Grande und Loggia Piccola. Jeden Tag von 7.00 bis 14.00 Uhr.



i

DELIKATE HÄPPCHEN

Ein Gourmet-Tipp sind die venezianischen Tapas – auch Cicheti genannt: leckere Häppchen wie etwa Fleischklößchen, frittierte Fischchen, eingelegtes Gemüse, Muscheln, gefüllte Oliven, Polentascheibchen etc., die man in jedem Bacaro zum Gläschen Wein kredenzt



Wein-Special in Venetien



SOAVE



BARDOLINO



Und was trinkt man zum Essen? Da es in Venetien und Friaul praktisch kein Gebiet gibt, das nicht seine eigenen Weine hat, bleibt nur die Qual der Wahl. Mit den offenen lokalen Tischweinen ist man fast immer gut beraten, und auch das einfache Glas am Bartresen ist im Nordosten Italiens meist besser als anderswo. Als Digestif dominiert in dieser Weingegend der aus Weintrester gebrannte Grappa. Längst ist der klare Tresterschnaps aufgerückt in die erste Liga der Spirituosen-Klassiker. Beheimatet ist der Grappa im Nordosten Italiens:

Denn in Venetien und Friaul kam man zuerst auf die Idee, aus ausgepressten Trauben und Kernen einen Schnaps zu destillieren. Besonders die Gegend rund um die Stadt Vicenza und den Monte Grappa ist für Grappa-Fans von Bedeutung. Schließlich werden hier rund 40 Prozent aller italienischen Grappe produziert, darunter einige der besten des Landes.

WEINE VON ERSTER GÜTE

Die bekanntesten Anbauggebiete wie Soava und Valpolicella, die Provinz Vicenza, die Ebene ent-

lang des Piave und die Hügel von Conegliano-Valdobbiadene sind der Ursprung der beliebtesten und bekanntesten Weine Italiens. Dabei konzentriert sich der Weinbau auf die Hügel Veronas bis hin zum Gardasee mit weltbekannten Anbaugebieten wie Soave und Valpolicella, die Colli Berici und Colli Euganei in der Provinz Vicenza, Breganze im Hügelgebiet Vicenzas zwischen Brenta und Astico, die Geröllebene entlang des Piave und die Hügel von Conegliano-Valdobbiadene, an denen

Die berühmtesten und vor allem für den Export wichtigsten Weine sind der „Valpolicella“, „Bardolino“ und „Soave“, die alle samt aus der Gegend um Verona stammen.



Sanfte Hügel, auf denen berühmte Weine wachsen: Soave bei Verona, Prosecco um Conegliano und Valdobbiadene und nicht zuletzt der Collio im Friaul, auch als Toskana des Nordosten genannt.



VALPOLICELLA

die Prosecco-Reben für den aktuellen In-Wein aus Italien wachsen. Mit knapp 20 Prozent Anteil an der gesamten italienischen Produktion von Weinen mit Ursprungsbezeichnung steht Venetien damit an erster Stelle unter den Regionen Italiens und ist inzwischen auch zur besten Weißweinregion Italiens auf gestiegen. Und auf einem weiteren Gebiet ist diese Region führend: im Weinexport nach Deutschland belegt sie unangefochten den Spitzenplatz.



Neben Venetien ist Friaul an der Grenze zu Österreich und Slowenien Italiens andere wichtige Grappa-Region. Hier werden schon seit Jahrtausenden Weine von erster Güte gekeltert.

LA DOLCE VITA FÜR ITALIENISCHE KÖSTLICHKEITEN

CUCINA DI MODENA PIZZAOFEN MIT ECHTER TERRAKOTTA-HAUBE FÜR 6 PERSONEN

Knusprig, locker, lecker - So muss Pizza sein! Dieser geniale Pizzaofen tischt Ihnen die besten und geselligsten Mini-Pizzen auf, die Sie je gegessen haben! Denn als köstliche, italienische Alternative zum Raclette belegt hier jeder seine kleine Pizza selbst! Ob mit Käse, Schinken und Paprika oder exotischer mit Lachs, Garnelen und Ananas: Dem fantasievollen Belegen sind je nach Geschmack keine Grenzen gesetzt! Und in nur 5-7 Minuten ist Ihre Lieblings-Pizza fertig. Dank der echten Terrakotta-Kuppel und den zwei Heizschlaufen oben und unten wird der Pizza-Teig außen schön knusprig, innen luftig lecker und der Belag unbeschreiblich saftig! Mit dabei sind die kleinen Pizzaschaufeln.



ROSENSTEIN & SÖHNE JOGHURT-MAKER

Selbstgemachter Joghurt ist garantiert ohne Konservierungs- oder Farbstoffe, hat genau die Konsistenz, die Sie wünschen, und schmeckt absolut köstlich! Sie benötigen als Zutaten lediglich Milch und zum Start etwas Naturjoghurt mit lebenden Kulturen. Den Rest erledigt die Maschine für Sie. Nach nur 7 bis 10 Stunden liefert sie Ihnen 1 Liter extra-frischen Bio- Joghurt. Süße Leckermäulchen aufgepasst: Wenn Sie hinterher frisches Obst hinzufügen, haben Sie im Handumdrehen einen sommerlichen Fruchtojoghurt. Übrigens: Auch aus laktosefreier Milch oder Sojamilch lässt sich ein frischer, bekömmlicher Joghurt zubereiten.

ROSENSTEIN & SÖHNE NUDEL-MASCHINE

Genießen Sie ganz frische Pasta, besser als beim Italiener. Und zwar selbstgemacht wie bei „Mamma“! Diese Nudelmaschine von Rosenstein & Söhne nimmt Ihnen nahezu alles ab. Sie drehen lediglich an der Kurbel, schon walzt und schneidet die Maschine Ihren frischen Nudelteig zu leckeren Bandnudeln! Sowohl die Teigdicke als auch die Breite der Nudeln lässt sich variieren! Der schmale Aufsatz macht eine 2 mm breite Alternative zur Spaghetti. Der etwas breitere Aufsatz schneidet die klassischen Tagliatelle-Streifen mit 7 mm Breite. Die Teigdicke können Sie aus 9 verschiedenen Stufen auswählen.



JETZT BEQUEM BESTELLEN UNTER:



Best.-Nr.: NC-3473 -302

CUCINA DI MODENA SIEBTRÄGER-ESPRESSO-MASCHINE ES-800

Die halbautomatische Espresso-Maschine verwöhnt mit starkem Espresso, schaumigem Café au Lait oder aromatischem Cappuccino. Mit der original italienischen Pumpe und bis zu 15 Bar Druck gelingt jeder Kaffee mühelos. Einfach gemahlene Espresso- oder Arabica-Bohnen einfüllen: Schon bereitet Ihr persönlicher Kaffeekünstler einen köstlichen Wachmacher mit Verwöhn-Aroma zu. Für Freunde des sanfteren Kaffee-Genusses ist die „Barista“ mit einer Dampfdüse ausgestattet. Das macht das Aufschäumen von Milch supereinfach und lässt keine Wünsche mehr offen.

ROSENSTEIN & SÖHNE ELEKTRISCHE KAFFEEMÜHLE

Mahlen Sie Bohnen für bis zu 12 Tassen. Wählen Sie dabei zwischen 19 verschiedenen Mahlgraden, z.B. grob für manuelle Kaffeepressen oder fein für Espresso-Maschinen. Die Bohnen werden besonders schonend und gleichmäßig gemahlen. Ab sofort schmeckt Ihnen Ihr Kaffee noch besser, denn dank der elektrischen Kaffeemühle mahlen Sie Ihre Bohnen jetzt immer frisch.

Best.-Nr.: NC-3608 -302



€29,90
STATT €49,90

ROSENSTEIN & SÖHNE SPIRALSCHNEIDER MIT EDELSTAHLKLINGE FÜR GEMÜSE & CO

Bringen Sie Ihr Gemüse oder Obst ruckzuck in Form. Schneiden Sie Spiralen oder Scheiben, dekorieren Sie damit kalte Platten, Desserts oder pepen Sie Suppen und Salate auf. Das geht auch mit Kartoffeln. Die Klinge aus hochwertigem Edelstahl ist besonders robust und extra-scharf. Mit der Klinge für extra-lange „Gemüse-Spaghetti“ überzeugen Sie sogar Ihre Kinder von leckerem Gemüse. Machen Sie besonders lange Streifen aus Zucchini, Gurken und vielem mehr. So dekorieren Sie auch nach französischer Art „Julienne“ oder präparieren zahlreiche Gemüse für die asiatische Küche.

ROSENSTEIN & SÖHNE HEISS WASSERSPENDER, 1,8 L TANK

Genießen Sie frisches, heißes Wasser auf Knopfdruck - und das viel schneller und stromsparender als mit einem herkömmlichen Wasserkocher. Innerhalb von wenigen Sekunden bereiten Sie z.B. Tee, löslichen Kaffee oder leckere Instant-Suppen zu. Immer die richtige Wassermenge: Entweder passend für eine Tasse oder ganz nach Belieben. Der Wassertank fasst bis zu 1,8 l. Dank Wasserstandanzeige sehen Sie auf einen Blick, ob Wasser nachgefüllt werden muss. Ideal für zu Hause, im Büro oder auch im Wohnmobil. Toll: das Gehäuse bleibt von außen kühl.



Best.-Nr.: NC-3581 -302

PREMIUM-BROTBACKAUTOMAT „BA-2100“ MIT TIMER & 12 PROGRAMMEN

Der „BA-2100“ backt Brot nach Ihrem Geschmack. Mit einer praktischen Timer-Funktion und 12 Back-Programmen können Sie sich auf diese flexible Küchenhilfe voll verlassen. Sie füllen einfach alle Zutaten ein, den Rest übernimmt Ihr privater Bäckermeister. Wenn es piept, ist das frische Brot fertig. Der kompakte Automat versorgt Sie aber nicht nur mit lockerem Weißbrot, kernigem Vollkornbrot oder selbstgemachtem Toast. Auch Nudel-, Pizza- oder Kuchenteig knetet er blitzschnell. Und sogar fruchtige Marmelade können Sie mit ihm herstellen.

Best.-Nr.: NC-3336 -302



€69,90
STATT €89,90



€14,90
STATT €39,90

Best.-Nr.: NC-2882 -302



HARRY'S BAR



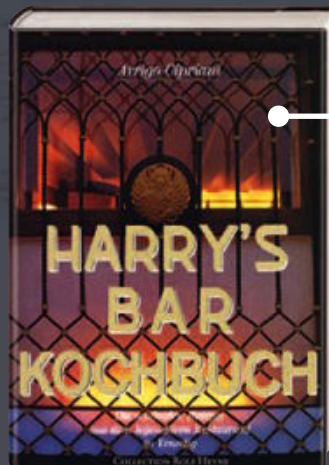
Eines der wohl bekanntesten Restaurants der Welt liegt genau neben der Piazza San Marco in der Calle Vallaresso am Canale Grande. Lust auf Italien zeigt Spezialitäten der Kult-Bar von Arrigo Cipriani

ARRIGO CIPRIANI

HARRY'S BAR KOCHBUCH

INTERNATIONALER TREFFPUNKT
DER LEBENSKÜNSTLER UND
FEINSCHMECKER

„Eine geniale Mischung aus Luxus und Einfachheit“ - Harry's Bar, weltberühmtes Restaurant in Venedig und internationaler Treffpunkt, gibt hier zum erstenmal das Geheimnis seiner weltberühmten Rezepte preis.



ARRIGO CIPRIANI
HARRY'S BAR KOCHBUCH
DIE SCHÖNSTEN REZEPTE AUS DEM
LEGENDÄREN RESTAURANT IN VENEDIG
328 Seiten
21 x 26 cm
100 Abbildungen
Gebunden mit Schutzumschlag, durchgehend vierfarbig
ISBN-13: 978-389910010-5
€(D) 39,90 / €(A) 41,10 / sFr 53,90



DER BELLINI

Wie so viele Dinge in den »guten alten Zeiten« war auch die Herstellung des weißen Pfirsichsafts für die Bellinis ein langwieriger und mühsamer Prozeß. Wir hatten einen Mann, der den ganzen Tag nichts anderes machte, als die kleinen weißen Pfirsiche aufzuschneiden, zu entkernen und ihren Saft mit der Hand auszudrücken. Der Saft und das Fruchtmark wurden dann durch einen Chinois, ein feines Spitzsieb, passiert, um das rosafarbene Elixier zu erhalten, das mit Prosecco zu einem Bellini gemischt wird. Prosecco ist die italienische Version des Champagners. Er kommt aus der Gegend um Treviso. Damals war der Bellini ein Drink, den es nur von Juni bis September gab. Heute haben wir es besser; wir bekommen ausgezeichnetes tiefgefrorenes Püree von weißen Pfirsichen aus Frankreich und können nun Bellinis das ganze Jahr hindurch servieren.

Nehmen Sie nie gelbe Pfirsiche für einen Bellini, und pürieren Sie die Pfirsiche nie mit der Maschine. Wenn man kein tiefgefrorenes Püree bekommt, muß man es auf althergebrachte Weise herstellen. Man nimmt ein Passiermouli oder einen Fleischwolf für das Fruchtmark, das anschließend noch durch ein feines Sieb gestrichen wird. Wenn das Püree nicht süß genug ist, wird es mit etwas Zuckersirup nachgesüßt. Das Püree wird in den Kühlschrank gestellt, bis es sehr kalt ist. Anschließend mischt man es mit sehr kaltem trockenem Prosecco im Verhältnis 1 Teil Fruchtpüree zu 3 Teilen Alkohol oder pro Drink 30 ml Pfirsichpüree und 100 ml Prosecco. Der Drink wird in gut gekühlten Gläsern serviert.



Sarde in Saor



Zutaten für

12 frische Sardinen (etwa 450 g)

60 ml Olivenöl

Salz

Mehl zum Bestäuben

1 Rezeptmenge Saor-Marinade

(mit Weißweinessig statt Rotweinessig)

1 EL schwarze Pfefferkörner

Die Sardinen vom Fischhändler küchenfertig vorbereiten lassen. Köpfe und Innereien müssen sorgfältig entfernt werden. Die Fische einzeln gründlich abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Das Öl in einer großen Pfanne auf mittlerer Flamme heiß werden lassen. Die Fische salzen und in Mehl wenden. Überflüssiges Mehl abschütteln. Die Hitze verstärken, die Fische ins heiße Öl legen und von jeder Seite 2 Minuten braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Die Zwiebelmarinade mit den Pfefferkörnern vermischen. Etwa ein Drittel der Mischung auf dem Boden einer Servierschüssel ausbreiten. Die Hälfte der Sardinen darüberlegen und mit einem weiteren Drittel der Zwiebeln bedecken. Die restlichen Sardinen darüber verteilen und mit den restlichen Zwiebeln bedecken. Vor dem Servieren muß der Fisch mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur mariniert werden.

VARIATIONEN

Die oben beschriebene Methode Sardinen zu braten ist die allgemein übliche. Wenn man jedoch die schöne, glänzende Haut der Sardinen bewahren möchte, muss man sie auf folgende Art braten: Man benötigt alle Zutaten wie oben, bis auf das Mehl. Die Sardinen werden nur gesalzen, nicht bemehlt, und in das heiße Öl gelegt. Sie werden nur auf einer Seite über Mittelhitze gebraten. Nach 2 Minuten wird die Pfanne mit einem Deckel zugedeckt, und die Fische werden weitere 2 Minuten gebraten - nicht länger. Danach fährt man fort, wie oben beschrieben.

Zutaten für Saor Marinade

60 ml Olivenöl

2 mittelgroße Zwiebeln

3 Lorbeerblätter

3 EL Rotweinessig

Das Olivenöl über mittlerer Flamme in einer großen Pfanne erhitzen. Die in dünne Ringe geschnittenen Zwiebeln und die Lorbeerblätter zufügen. Unter ständigem Rühren die Zwiebelringe in etwa 15 Minuten weich dünsten. Wenn die Zwiebeln anfangen, leicht zu bräunen, wird der Essig eingerührt und die Pfanne vom Herd genommen.

Saor

Saor heißt »sauer« und ist der Name einer Marinade, die in Venedig seit Jahrhunderten zum Einlegen von Fischen, besonders von Sardinen, verwendet wird. Sie wird aus Zwiebeln, Olivenöl und Essig gemacht und mit Lorbeerblättern gewürzt. Manche fügen noch Pinienkerne und Rosinen hinzu. In Harry's Bar haben wir kürzlich herausgefunden, dass diese Marinade die natürliche Süße von Gemüse perfekt betont. Wir bieten nun nicht nur Sardinen, sondern auch braune Bohnen und Auberginen als Saor an.



Pasta e fagioli

Bohnensuppe mit Nudeln

Zutaten für

330 g Borlottibohnen
100 ml Olivenöl
2 gewürfelte Zwiebeln
2 Tomaten, geschält und grob zerschnitten
je 1 TL fein zerschnittener frischer oder 1/2 TL getrockneter Thymian und Rosmarin
1 Knoblauchzehe
etwa 30g Nudeln
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Dieses alte venezianische Gericht hat viele Liebhaber. Es gibt Leute, die es lieber aus frischen Bohnenkernen gekocht mögen, und andere, die es aus getrockneten Bohnen bereitet, an kalten Wintertagen vorziehen. Meiner Meinung nach schmeckt diese Suppe am besten, wenn sie im Sommer aus frisch ausgehülsten Bohnenkernen zubereitet wird. Aber in Venedig kocht man sie auch aus den sogenannten schottischen Bohnen, roten Trockenbohnen, die nichts mit Schottland zu tun haben.

Die Bohnen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen und in einem Sieb abtropfen lassen. Anschließend in einen Suppentopf schütten, 3 Liter Wasser und 3 EL Olivenöl dazugeben, die gewürfelten Zwiebeln sowie die geschnittenen Tomaten zufügen. Zum Kochen bringen und auf kleinster Flamme etwa 3 Stunden kochen lassen, bis die Bohnen weich sind. Mit einem Schaumlöffel etwa zwei Drittel der Bohnen herausheben und in der Küchenmaschine pürieren. Anschließend das Püree wieder in die Suppe rühren. Mit einer ordentlichen Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Das restliche Öl in einer kleinen Pfanne auf kleiner Flamme erhitzen. Thymian und Rosmarin sowie den gehackten Knoblauch hineinstreuen und unter Rühren 3-4 Minuten dünsten. Das so aromatisierte Öl durch ein kleines Sieb in die Bohnensuppe gießen. Anschließend die Nudeln in die Suppe streuen (lange Nudeln wie Tagliatelle vorher in kleine Stücke brechen). Die Pasta unter ständigem Rühren, damit sie nicht am Topfboden ansetzt, bei mittlerer Hitze in etwa 4 Minuten weich garen. Die Suppe nochmals abschmecken und auftragen.



Scampi alla Carlina

Scampi Carlina

Zutaten für

1100 g geschälte große Scampi
Mehl zum Bestäuben
60-100 ml Olivenöl
60 g Butter
3 EL fein geschnittene glattblättrige Petersilie
1 EL Kapern
2 EL gehackte Cornichons
60 ml Tomatensauce (siehe unten)
Saft von 1/2 Zitrone
Worcestershiresauce
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Salsa di pomodoro Tomatensauce

2 gewürfelte Zwiebeln
60 ml Olivenöl
800 g pürierte frische oder Dosen Tomaten
1 Lorbeerblatt
1 EL fein geschnittenes frisches Basilikum
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

In den fünfziger Jahren eröffnete mein Vater eine Harry's Bar am Lido, die von meiner Schwester Carla, die immer als der beste Koch in der Familie galt, geführt wurde. Die Bar ist heute geschlossen. Aber meine Schwester hat dort dieses Gericht kreiert, das nach ihr »Carlina« heißt.

Den dunklen Darmstrang der Scampi entfernen. Die Scampi kalt abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, in ein Sieb legen und überschüssiges Mehl abschütteln. Das Olivenöl auf mittlerer Flamme erhitzen und darin die Scampi portionsweise 4 Minuten sautieren, bis sie leicht gebräunt sind. Die Scampi mit einem Sieblöffel aus der Sauteuse heben, in einer Schicht in eine flache Servierschüssel legen und warm halten. Das Öl aus der Sauteuse gießen und die Butter hineingeben. Die fein zerschnittene Petersilie einstreuen und etwa 30 Sekunden erhitzen, bis die Butter aufschäumt. Die Kapern und die gehackten Cornichons über die Scampi streuen. Mit einigen Spritzern Worcestershiresauce, der Tomatensauce und dem Zitronensaft beträufeln sowie mit der heißen Petersilienbutter übergießen und sofort servieren.

Diese Sauce kann mehrere Tage im Voraus zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Man kann sie in kleinen Portionen einfrieren und hat somit stets die benötigte Menge für viele Rezepte vorrätig.

Das Öl auf mittlerer Flamme in einer Kasserolle erhitzen. Die gewürfelten Zwiebeln einstreuen und unter Rühren in etwa 4 Minuten glasig dünsten. Die Tomaten und das Lorbeerblatt sowie etwas Salz und Pfeffer zufügen. Auf kleiner Flamme unter mehrmaligem Rühren etwa 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend das fein geschnittene Basilikum einrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce abschmecken und durch ein Sieb passieren.

Branzino alla **Wolfsbarsch Ca' d'Oro** *Ca d'Oro*

Zutaten für

6 Wolfsbarschfilets (etwa 900 g)
3 große Artischocken oder 12-15
kleine
100 ml Olivenöl
1 zerdrückte Knoblauchzehe
1 EL fein geschnittene glattblättrige
Petersilie
Mehl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Dieses Gericht ist nach einem berühmten venezianischen Palazzo, dem »Goldenen Haus« am Canal Grande benannt. Statt Wolfsbarsch kann man ebenso gut Seeteufel verwenden.

Die Artischocken vorbereiten und in Scheiben schneiden. Auf mittlerer Flamme 3 EL Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen. Die zerdrückte Knoblauchzehe hineingeben und nach 30 Sekunden wieder entfernen. Anschließend die Artischockenstreifen zufügen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und unter ständigem Rühren 10-12 Minuten sautieren, bis sie weich sind. Zum Schluß die fein geschnittene Petersilie einrühren. Die Artischockenstreifen warm halten. Die Wolfsbarschfilets mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abschütteln. Das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Filets hineinlegen und über nicht zu starker Flamme 4 Minuten von der einen Seite und 2 Minuten von der anderen Seite braten, bis sie leicht gebräunt und knusprig sind. Auf einer vorgewärmten Servierplatte anrichten und mit den Artischockenstreifen umlegen. Sofort auftragen.



RISOTTO

Im Veneto wird seit dem 17. Jahrhundert Reis angebaut. Kein Wunder, dass die Vorliebe für Risotto dort besonders groß ist. Sechs wunderbare Rezepte zum Nachkochen.





RISOTTO

DIE HOHE KUNST DER RISOTTOZUBEREITUNG

DIE 120 SCHÖNSTEN RISOTTOREZEPTE VON EINFACH BIS AUSSERGEWÖHNLICH
Risotto, das norditalienische Reisgericht, das in vielen Variationen zubereitet wird, ist längst ein Klassiker der Küche. Kennzeichnend für fast alle Zubereitungsarten ist, dass Rundkornreis mit Zwiebeln und Fett angedünstet wird und in Brühe gart, bis das Gericht sämig, die Reiskörner aber noch bissfest sind. Je nach Rezept kommen noch Wein, Pilze, Meeresfrüchte, Fleisch, Gemüse, Gewürze und Käse (meist Parmesan) hinzu. So weit, so gut. Aber es geht auch anders: Unser neues Risotto-Rezeptbuch vereint über 120 Rezepte rund ums Reiskorn, klassische italienische Zubereitungen, die Lieblingsrisotti von Star- und Sterneköchen wie Kolja Kleeberg, Volker Eisenmann, Christian Jürgens, Sven Elverfeld, Thomas Kammeier und Harald Rüssel sowie zwei Dutzend innovative und hochmoderne Kreationen von Oliver Hoffinger, dem Autor von »Chili«, »Ingwer« und »Schokolade«.



RISOTTO
120 REZEPTE
192 Seiten
17 x 22 cm
Paperback mit Klappen,
durchgehend zweifarbig
ISBN-13: 978-389910394-6
€(D) 16,90 / €(A) 17,40 /
sFr 24,50



Risotto *Quattro Formaggi*

**Zubereitungszeit:
30 Minuten**

50 g Butter
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
300 g Risottoreis Carnaroli (wahlweise Vialone Nano oder Arborio)
1/4 l trockener Weißwein
1 l klarer Geflügel- oder Gemüsefond
50 g Taleggio, gewürfelt
50 g Fontina, gewürfelt
50 g Parmesan, gerieben
50 g Gorgonzola, gewürfelt
Schwarzer Pfeffer

Die Hälfte der Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Den Reis einrühren, kurz farblos mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und 1 Schöpfkelle heißen Fond zugießen. Wenn der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat, unter ständigem Rühren kleine Mengen Fond zugeben. Nach 15 bis 20 Minuten sollte der Reis gar, aber noch bissfest sein. Die Käsewürfel, den Parmesan sowie die restliche kalte Butter untermischen und mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Sofort servieren, so lange der Käse noch weich und cremig ist. Tipp: Für etwas mehr Schärfe, den Risotto vor dem Servieren mit ein paar Chiliflocken bestreuen.

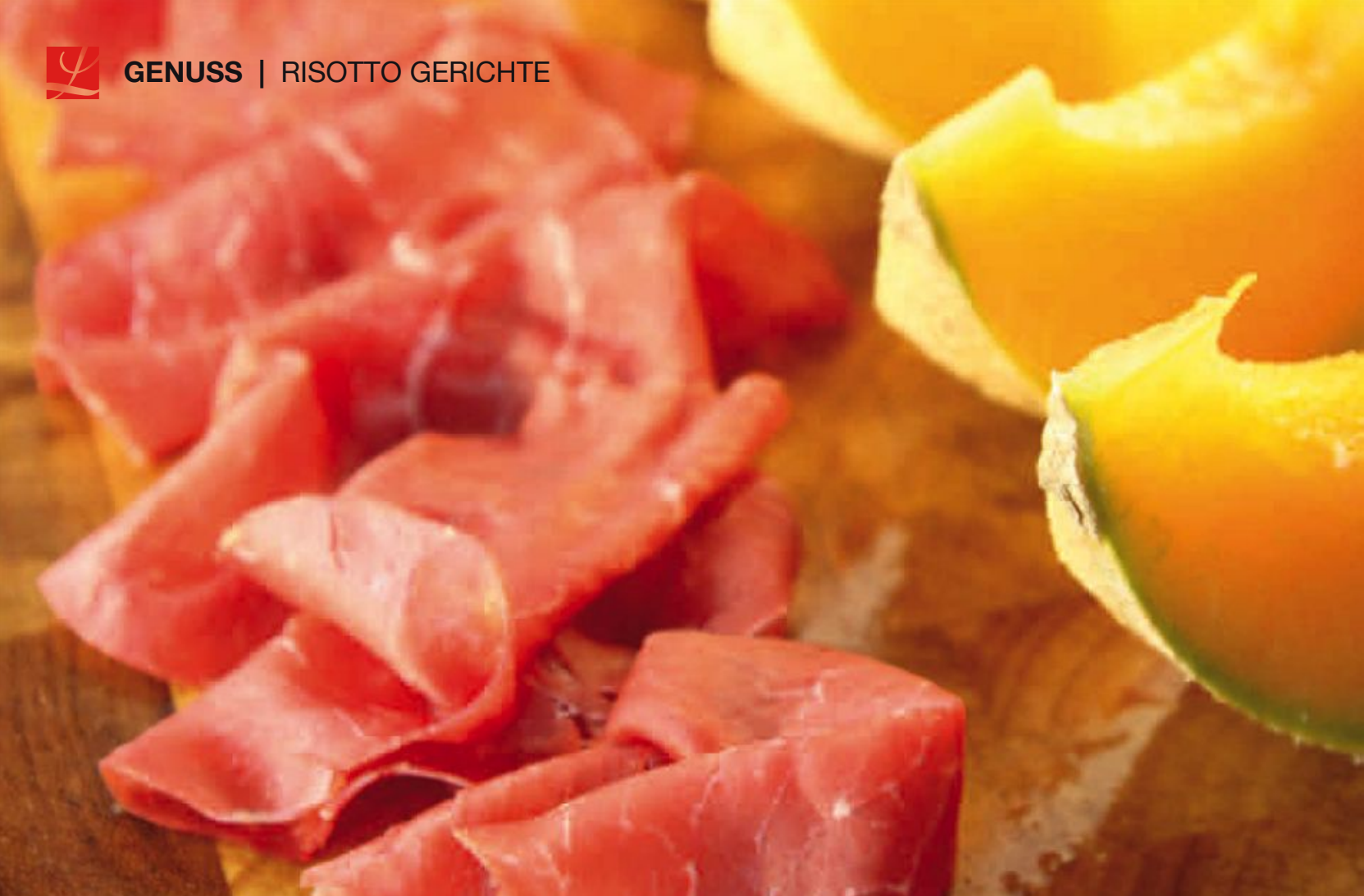
Risotto alla Primavera

**Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten**

100 g Fave (grüne dicke
Bohnenkerne, geschält)
100 g Erbsen, geschält
30 g junge Möhren, in Stifte
geschnitten
30 g kleine Zucchini,
in Stifte geschnitten
300 g reife Tomaten
350 g Risottoreis Carnaroli
(wahlweise Vialone Nano
oder Arborio)
4 EL Olivenöl extra vergine
Salz, schwarzer Pfeffer
200 g frischer Ricotta
(Raumtemperatur)
8 Basilikumblättchen

Die Bohnen, die Erbsen und die Möhren in einem Topf in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Zucchini zufügen. Am Ende das Gemüse abseihen und warm stellen. Die Tomaten fein hacken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Reis in 700 ml kochendem Salzwasser in einem zweiten Topf 15 bis 20 Minuten garen. Wenn der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat, mit der Hälfte des Öls mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller anrichten. In die Mitte einen Löffel Tomatenpüree und etwas Ricotta geben. Dann fein gezupftes Basilikum darüberstreuen. Das restliche Olivenöl mit dem abgetropften, warmen Frühlingsgemüse mischen und auf dem Reis anrichten.





Risotto mit Serranoschinken und Galiamelone

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten
Einlegezeit für die
Melone /
ca. 30 Minuten für den
Risotto

1 Galiamelone
150 g Serranoschinken
200 ml weißer Portwein
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
300 g Carnaroli oder
anderer Risottoreis
1 l Gemüsefond
40 g Parmesan, gerieben
2 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer

Die Galiamelone schälen, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Die Melonenwürfel in dem Portwein ca. 30 Minuten einlegen. Den Serranoschinken in feine Streifen schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebel anschwitzen. Den Reis zugeben und farblos mitrösten. Die Melonenstücke aus dem Portwein nehmen und beiseite stellen. Den Reis mit dem Portwein ablöschen. Dann die Schinkenstreifen zufügen. 1 Schöpfkelle Fond aufgießen. Wenn der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat, unter Rühren kleine Mengen heißen Fond zugeben. Nach ca. 10 Minuten die Melonenstücke einrühren. Nach weiteren 5 bis 10 Minuten sollte der Reis gar, aber noch bissfest sein. Den Reis von der Herdplatte nehmen, den Parmesan und die Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort heiß servieren.



Risotto mit grünen Bohnen und Pecorino auf Pancetta

**Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten**

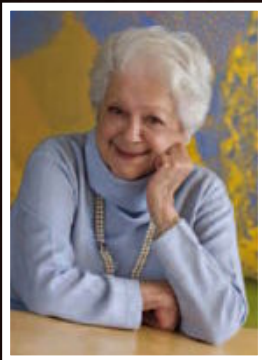
100 g grüne Stangen- oder Buschbohnen
2 EL Olivenöl
350 g Risottoreis Carnaroli
1 weiße Zwiebel
1/4 l Weißwein
1 l heißer Gemüsefond
2 EL Butter
4 EL Pecorino, gerieben
Salz, schwarzer Pfeffer
200 g Pancetta, in dünne Scheiben geschnitten

Die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser bissfest kochen. In Eiswasser abschrecken. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Darin den Reis 2 Minuten farblos anrösten. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Reis anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und 1 Schöpfkelle des heißen Fonds zugießen. Wenn der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat, unter ständigem Rühren kleine Mengen Fond zugeben. Nach 15 bis 20 Minuten sollte der Reis gar, aber bissfest sein. Die Bohnen halbieren und unter den Risotto mischen. Die kalte Butter mit dem Pecorino einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pancettascheiben auf Teller legen und den heißen Risotto darauf anrichten. Sofort servieren.





MARCELLA HAZAN wurde am 15. April 1924 in Cesenatico, in der gastronomisch führenden Region Italiens, der Emilia-Romagna, geboren. 1956 kam sie mit ihrem Mann nach New York. Kurz danach gab sie ihre erste Kochkolektion in ihrer Wohnung. Mit ihrem ersten Buch „The Classic Italian Cooking“ verbreitete sich ihr Ruf als beste Lehrerin norditalienischer Gerichte in Amerika. Nachdem sie in Bologna und dann in Venedig, in einem Palazzo aus dem 16. Jahrhundert Kochschulen eröffnete, hat sie sich nun, nach über 40 Jahren Küchenerfahrung, 25 Jahren Lehrtätigkeit und Veröffentlichung von vier Standardwerken der Kochbuchliteratur in Florida, wo auch ihr Sohn lebt, zur Ruhe gesetzt. Marcella Hazan verstarb am 29. September 2013 in ihrer Wahlheimat.



DIE KLASSISCHE ITALIENISCHE KÜCHE
450 REZEPTE
688 Seiten
17 x 23,5 cm
Laminierter Pappband mit Spotlack,
Leseband, durchgehend zweifarbig
ISBN-13: 978-389910479-0
€(D) 35,00 / €(A) 36,00 / sFr 49,90

MARCELLA HAZAN

DIE KLASSISCHE ITALIENISCHE KÜCHE

UMFASSEND, KLAR UND ANSCHAULICH DARGESTELLT. DAS STANDARDWERK DER ITALIENISCHEN KÜCHE IN DER 10. AUFLAGE
Die Autorin dieses Buches gilt als die internationale Expertin für die klassische italienische Küche. Mit diesem außergewöhnlichen Band legt sie ein Standardwerk der italienischen Küche vor, das über 450 traditionelle Rezepte für die perfekte Zubereitung der landestypischen Spezialitäten enthält. Ein umfassendes Handbuch für Hobbyköche und Profis, mit vielen Anweisungen und Ratschlägen für Produkte, Techniken und Zubereitungsarten. Ein Kompendium von Marcella Hazans Wissen und ihrer mehr als zwanzigjährigen Erfahrung.



Risotto al Tonno

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

2 EL Olivenöl extra vergine
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
300 g Risottoreis Carnaroli (wahlweise Vialone Nano oder Arborio)
150 g italienische Eiertomaten, gehackt (Konserve)
Salz, schwarzer Pfeffer
1,2 l klarer Geflügelfond
100 g Thunfisch in Öl (Konserve), abgetropft und zerkleinert
4 EL Minzeblätter, gehackt
1 kleine Chilischote

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und darin die Zwiebel mit dem Knoblauch anschwitzen. Den Reis einrühren und 2 Minuten farblos mitrösten. Die Tomaten hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den heißen Fond unter ständigem Rühren in kleinen Mengen, ca. jeweils 1 Schöpfkelle, zugießen. Erst wenn der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat, erneut Fond zugeben. Nach 15 bis 20 Minuten sollte der Reis gar sein, aber noch Biss haben. Dann den Kochtopf von der Herdplatte nehmen und den Thunfisch und die gehackte Minze unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben, für mehr Schärfe, eine kleine gehackte Chilischote zugeben. Sofort servieren.

Hackfleischrisotto mit mediterranen Gewürzen und Barolo

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

30 g Butter
2 EL Pancetta, fein gehackt
1 TL Knoblauch, fein gehackt
1 TL Rosmarin, frisch gehackt
1 TL Salbei, frisch gehackt
80 g Hackfleisch vom Rind
Salz, schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
220 ml Barolo
300 g Risottoreis Vialone Nano oder anderer italienischer Risottoreis
0,8 l Rinderfond
4 EL Parmigiano Reggiano, frisch gerieben

10 g Butter in einer Pfanne zerlassen und darin Pancetta und Knoblauch hellgelb anschwitzen. Den Rosmarin und den Salbei zufügen. Dann das Hackfleisch dazugeben, gut verrühren und braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit 150 ml Barolo ablöschen. Den Wein vollständig einkochen lassen, dann den Reis zufügen und mit anschwitzen. 1 Schöpfkelle des heißen Fonds zugießen. Wenn der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat, unter ständigem Rühren kleine Mengen Fond zugeben. Nach etwa 15 bis 20 Minuten sollte der Reis gar, aber noch bissfest sein. Den restlichen Wein einrühren und den Topf von der Herdplatte nehmen. Die restliche Butter und den geriebenen Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu weiteren geriebenen Parmesan separat reichen.





AROMATISCH & SCHARF

Peperoncini sind erste Wahl für
Freunde pikanter italienischer Küche.
Aber es gibt köstliche Alternativen.



CHILI

LUZIA ELLERT • OLIVER HOFFINGER • INGO SWOBODA • WOLFGANG SEIDL

DIE ANDERE KULINARISCHE BIBLIOTHEK

Red. Hot. Chili. Ein fulminantes »Feuerwerk«, virtuos komponiert von Haubenkoch Hoffinger und kunstvoll in Szene gesetzt von Luzia Ellert.

Luzia Ellert, eine der herausragendsten, stilbildenden Foodfotografen im deutschsprachigen Raum, und der Wiener Haubenkoch Oliver Hoffinger (Restaurant Gaumenspiel) zeigen uns 80 scharfe Rezepte - allesamt mit Chili. Ob Vorspeise, Hauptspeise, Käsedessert oder Nachspeise, die richtige Würze kommt erst mit dem richtigen Chili ... Aber Vorsicht: Echt scharf! Und darum muss man wissen wie es geht. Feinschmecker-Autor Ingo Swoboda sorgt für den theoretischen Unter- und Überbau.



192 Seiten
16,5 x 24,5 cm
120 Abbildungen
Flexcover, Überzug bedrucktes Leinen, Leseband, durchgehend vierfarbig
ISBN-13: 978-389910576-6
€(D) 16,90 / €(A) 17,40 / sFr 24,50



Chilipasta

Zutaten für ca. 500 g Nudelteig

400 g doppelgriffiges italienisches Hartweizenmehl (Semola di grano duro)
1 EL Chilipulver
200 ml Wasser
1 TL Salz

- 1 Die Zutaten miteinander vermischen und mit den Händen gründlich zu einem glatten, kompakten Teig verkneten. Ist er zu fest, tropfenweise Wasser zufügen. Ist er zu weich, löffelweise Mehl zufügen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde ruhen lassen.
- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz oder in einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Die Teigplatten kurz antrocknen lassen, dann mit einem Messer oder einem gezackten Teigrädchen in Streifen schneiden.
- 3 Die Nudeln am besten ganz frisch verwenden und in reichlich sprudelndem Salzwasser al dente kochen. Die Garzeit richtet sich nach der Größe und Dicke der Pasta und beträgt etwa 1 bis 3 Minuten.

Limetten-Rucola-Suppe mit Chili-Jakobsmuscheln

Zutaten für



1 weiße Zwiebel
2 EL Olivenöl
120 ml trockener Weißwein
500 ml Fischfond
120 ml flüssige Sahne
4 Jakobsmuscheln
1 frische rote Thai-Chili
4 Limetten
3 Handvoll Rucola
Salz
½ EL schwarzer Pfeffer
einige unbehandelte
Limettenzesten



- 1 Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
- 2 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin farblos anschwitzen. Die Zwiebeln mit Weißwein ablöschen.
- 3 Die Zwiebel-Weißwein-Mischung mit Fischfond aufgießen, 15 Minuten einkochen. Dann die Sahne zufügen und kurz auf kochen.
- 4 In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, die halbierte Chilischote darin kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen.
- 5 Die Jakobsmuscheln salzen, dann im Chilibratensatz von je der Seite 1 Minute braten.
- 6 Den Saft der Limetten zu der Suppe geben und mit dem Rucola aufmixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 7 Die Limetten-Rucola-Suppe in Suppentellern anrichten. Je eine Jakobsmuschel dazugeben und mit Limettenzesten und etwas gehacktem Chili garnieren.



Farfalle mit Speck, Erbsen, Chili und Minze



Zutaten für



400 g Farfalle

150 g Erbsenkerne

1 Ei

100 ml flüssige Sahne

1 frische rote Peter-Pepper-Chili
(alt. scharfe rote Peperoni)

Salz

12 Scheiben Speck

1 Zweig Minze

100 g frisch geriebener

Parmesan

- 1 Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Farfalle laut Packungsanweisung zubereiten. 90 Sekunden vor Ende der Kochzeit die Erbsen in das Nudelwasser geben und mitblanchieren.
- 2 Das Ei mit der Sahne und der entkernten und fein gehackten Chilischote verquirlen, mit Salz würzen.
- 3 Den in Streifen geschnittenen Speck in einer Pfanne knusprig braten.
- 4 Die Erbsen-Farfalle abgießen und sofort zu dem Speck geben. Rasch die Sahnecreme unterrühren.
- 5 Die Minzeblätter dazugeben. Die Farfalle sofort in Pastatellern anrichten. Mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Pastrami-Sandwich mit Schnittlauch-Chili-Sauce



Zutaten für



250 ml Olivenöl

1 Ei

1 frische rote Ancho-Chili

Salz

schwarzer Pfeffer

½ Zitrone

1 EL Pommerysenf

1 Bund Schnittlauch

4 kleine Baguettebrötchen

3 EL Butter

4 Salatblätter

4 Essiggurken

400 g Pastrami (am besten vom Pferd, ersatzweise vom Rind)

- 1 Das Olivenöl mit dem Ei, der entkernten Chilischote, Salz, Pfeffer, dem Saft der halben Zitrone und dem Senf in einem schmalen, hohen Gefäß mit dem Stabmixer zu einer cremigen Mayonnaise aufmischen.
- 2 Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter die Mayonnaise heben.
- 3 Die Baguettebrötchen aufschneiden, die Schnittseiten kurz in heißer Butter anbraten.
- 4 Die unteren Hälften der Baguettebrötchen mit je einem Salatblatt belegen und mit gehackten Essiggurken bestreuen.
- 5 Die Pastrami darauf verteilen und mit der Mayonnaise dekorieren.
- 6 Die oberen Brötchenhälften darauf setzen und die Sandwichs servieren.



Parmesan-Kaninchen-Roulade mit Chili-Oliven-Polenta



Zutaten für



8 entbeinte Kaninchenkeulen

Salz

weißer Pfeffer

200 g frisch geriebener

Parmesan

2 EL Paniermehl

etwas flüssige Butter zum

Bestreichen

**250 g Maisgrieß (Instant-
Polenta)**

1 frische rote Thai-Chili

125 ml trockener Sherry

4 EL Butter

16 schwarze Oliven

1 EL gehackter Rosmarin

- 1** Die Kaninchenkeulen flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Innenseiten mit Parmesan und Paniermehl bestreuen. Das so vorbereitete Fleisch auf je ein gefettetes Blatt Alufolie legen und zu Rouladen rollen.
- 2** Die in Folien gewickelten Rouladen auf ein Backblech legen und im auf 190° C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) 20 Minuten braten.
- 3** 1 l Wasser zum Kochen bringen, den Polentagrieß einrieseln lassen und unter ständigem Rühren auf kochen.
- 4** Die Chilischote fein hacken und unter die Polentamasse geben. Die Polenta vom Herd nehmen und noch 15 Minuten ziehen lassen.
- 5** In einer Stielkasserolle den Sherry mit der Butter einkochen.
- 6** Die Oliven entsteinen und unter die Polenta rühren, salzen.
- 7** Die Kaninchen-Rouladen aus der Folie nehmen, aufschneiden und mit der Polenta anrichten.
- 8** Den Bratensaft aus der Alufolie mit dem Sherry-Butter-Fond vermengen und über die Kaninchenkeulen geben. Die fertig angerichteten Portionen mit Rosmarin bestreut servieren.



Chili-Kalbspolpetti in grüner Tomaten-Kräutersauce

Zutaten für

250 ml Olivenöl

1 Ei

1 frische rote Ancho-Chili

Salz

schwarzer Pfeffer

½ Zitrone

1 EL Pommerysenf

1 Bund Schnittlauch

4 kleine Baguettebrötchen

3 EL Butter

4 Salatblätter

4 Essiggurken

400 g Pastrami (am besten vom
Pferd, ersatzweise vom Rind)

- 1 Das Olivenöl mit dem Ei, der entkernten Chilischote, Salz, Pfeffer, dem Saft der halben Zitrone und dem Senf in einem schmalen, hohen Gefäß mit dem Stabmixer zu einer cremigen Mayonnaise aufmixen.
- 2 Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter die Mayonnaise heben.
- 3 Die Baguettebrötchen aufschneiden, die Schnittseiten kurz in heißer Butter anbraten.
- 4 Die unteren Hälften der Baguettebrötchen mit je einem Salatblatt belegen und mit gehackten Essiggurken bestreuen.
- 5 Die Pastrami darauf verteilen und mit der Mayonnaise dekorieren.
- 6 Die oberen Brötchenhälften darauf setzen und die Sandwichs servieren.





FAMILIENBANDE

**Pino Persico: Ein Koch, eine
Geschichte, starke Bilder und
einfach gute Rezepte.**

PINO PERSICO

PINO PERSICO. DAS KOCHBUCH

WAS DAS »SANSIBAR« FÜR SYLT IST, DAS IST DAS »CAMPINO« VON PINO PERSICO FÜR MALLORCA, DIE BELIEBTESTE FERIENINSEL EUROPAS

»Wie kommt ein Italiener nach Mallorca? Auf Umwegen. Als ich 14 war, zogen meine Eltern als Gastarbeiter von Kalabrien nach Nürnberg. Dort habe ich meine Liebe zur Gastronomie entdeckt. Und in allen Bereichen gearbeitet: in der Küche, an der Bar, als Kellner. Ich habe sogar Fußböden geschrubbt. Später habe ich einige erfolgreiche Lokale geführt. Mit 34 war ich reif für die Insel. Ich wollte meine Leidenschaft unter südlicher Sonne ausüben. Italien kam für mich nicht in Frage – denn dort wäre ich einer von 60 Millionen Italienern gewesen! Koche ich auch privat gerne? Leidenschaftlich. Vor allem asiatisch. Aber natürlich auch italienisch. Und ich mag deftige deutsche Kost: Auf der Karte gibt es auch Nürnberger Rostbratwürste.«

Pino Persico, Gastronom mit italienischem Migrationshintergrund, Bratwürsten auf der Speisekarte und Inhaber des angesagtesten Restaurants auf Mallorca, dem »17. Bundesland«. Einzigartige kulinarische Mischung aus italienischer, deutscher und mallorquinischer Küche mit ca. 90 Rezepten. Sensationelle Bildgeschichte im Stil von »Der Pate«.



288 Seiten
23 x 30 cm
gebunden mit
Schutzumschlag
160 Abbildungen, hochwer-
tiger vierfarbiger Kunstdruck
ISBN-13: 978-3899104950
€(D) 39,90 / €(A) 41,10 /
sFr 53,90



Rührei mit wildem Spargel

„Uova strapazzate con asparagi selvatici“

Zutaten für den Spargel

1 Bund wilder grüner Spargel
(ca. 200 g)
2 EL Olivenöl extra vergine
2 Knoblauchzehen
12 rote Kirschtomaten
feines Meersalz

Zutaten für das Rührei

4 Eier, feines Meersalz

Anrichten

hochwertiges Meersalz (z. B. Flor de Sal), frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Den Spargel waschen, putzen, eventuell die Endstücke abschneiden, anschließend klein schneiden. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Spargelstücke hineingeben und anbraten. Den Knoblauch schälen, fein würfeln und dazugeben. Das Ganze 4–5 Minuten bei kräftiger Hitze unter ständigem Rühren garen (der Spargel soll Röstaromen aufnehmen). Dabei aber darauf achten, dass der Knoblauch nicht zu braun wird. Die Kirschtomaten waschen, vierteln und dazugeben. Alles gut durchschwenken und mit etwas feinem Meersalz würzen, anschließend die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Eier aufschlagen und in einer Schüssel verquirlen, leicht salzen und dann über die Spargel-Tomaten-Mischung in der Pfanne gießen. Alles gut mit einem Holzlöffel verrühren. Die Pfanne wieder auf den Herd stellen und bei geringer Hitze so lange rühren, bis die Eimasse zu stocken beginnt und sich gut vom Boden der Pfanne löst, ohne allzu fest zu werden.

Das Spargelrührei auf 4 vorgewärmte Teller verteilen, mit wenig Meersalz und nach Belieben mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen, dann sofort servieren.





Fischsuppe „Alla Mamma“

„Zuppa di pesce di mia mamma“

Zutaten

200 g frisches Petersfischfilet, mit Haut
200 g frisches Seehechtfilet, mit Haut
200 g frische Venusmuscheln
200 g frische Miesmuscheln
4 rohe Riesengarnelen, mit Schale
6 EL Olivenöl extra vergine
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g rote Kirschtomaten, geschält, aus der Dose (»Pomodori di Collina«)
1 EL gehackte glatte Petersilie
2 Basilikumzweige, fein geschnitten
100 ml trockener Weißwein
grobes Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Fischfilets waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Die Muscheln unter fließend kaltem Wasser gründlich waschen und abtropfen lassen, dabei solche Muscheln, die bereits geöffnet sind, entsorgen. Die Riesengarnelen schälen, den Darm entfernen und gründlich waschen. Das Olivenöl in einem Topf mit schwerem Boden erhitzen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und darin bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten lang dünsten. Dabei oft umrühren, damit die Zwiebelstücke zwar weich, aber nicht braun werden. Den Knoblauch schälen und mit dem Hackmesser zu einer sehr feinen Paste hacken, in den Topf geben und 1–2 Minuten mitdünsten. Dann die Tomaten mit der Flüssigkeit aus der Dose dazugeben, des Weiteren die gehackte Petersilie und das fein geschnittene Basilikum in die Mischung im Topf streuen. Alles gut vermengen und aufkochen lassen, dann bei niedriger Hitze 15 Minuten lang leicht köcheln lassen, dabei hin und wieder umrühren. Dann die in Stücke geschnittenen Fischfilets, die Venus- und Miesmuscheln und die Garnelen sowie den trockenen Weißwein hinzugeben, aufkochen lassen und schließlich die Hitze reduzieren. Bei geschlossenem Deckel 10 Minuten lang nur leicht köcheln lassen – die Hitze darf nicht zu hoch sein, die Fischfilets und Meeresfrüchte sollen nur durchziehen –, dann mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Die Suppe auf 4 tiefe Teller verteilen und sofort servieren.

Anmerkung

Kurz im Backofen geröstetes Brot passt sehr gut zu dieser aromatischen »zuppa di pesce«, deren Rezept ich von »la mia mamma« vermacht bekommen habe.







Spaghetti mit Fleischklößchen

„Spaghetti con polpette di carne“

Zutaten für Sugo

50 ml Olivenöl extra vergine
1 kleine weiße Zwiebel
700 g geschälte, stückelige Tomaten (aus der Dose)
1 Prise Zucker
grobes Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zutaten für die Pasta

500 g Spaghetti
grobes Meersalz

Zutaten für die Polpette

200 g Hackfleisch, nach Belieben (Rinderhackfleisch oder Rind und Schwein gemischt)
1 Knoblauchzehe
150 g Weißbrotbrösel
100 g frisch geriebener Pecorino
2 EL gehackte glatte Petersilie
4 Eier
feines Meersalz

Fertigstellen

2 Basilikumzweige vorbereitete Polpette
feines Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Anrichten

frisch geriebener Pecorino zum Darüberstreuen

Das Olivenöl extra vergine in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, in die Pfanne geben und glasig anschwitzen. Die geschälten Tomaten hinzufügen und aufkochen lassen. 1 Prise Zucker, etwas Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer hinzugeben und alles 20–25 Minuten leicht köcheln lassen, dabei immer wieder mit einem Holzlöffel umrühren.

Während der Sugo köchelt, rechtzeitig reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen lassen, gut salzen und die Spaghetti im sprudelnd kochenden Salzwasser al dente garen. Das Wasser abgießen und die Spaghetti nur kurz abtropfen lassen.

Während der Sugo köchelt, das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehe schälen, fein hacken und dazugeben. Die Weißbrotbrösel, den geriebenen Pecorino, die gehackte glatte Petersilie und die Eier ebenfalls in die Schüssel geben. Alles sehr gut vermischen und mit feinem Meersalz würzen. Mit einem Teelöffel kleine Nocken von dem Hackfleischteig abstechen und mit kalten, feuchten Händen gleichmäßige Fleischbällchen formen. Die Hackfleischbällchen beiseite stellen.

Die Basilikumblättchen von den Zweigen zupfen und in den Sugo geben. Die rohen Polpette nebeneinander in den Sugo legen, die Pfanne leicht rütteln – nicht rühren, da die Klößchen sonst zerfallen. Dann die Pfanne mit einem Deckel verschließen und etwa 5–8 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Polpette durchgegart sind. Die gut al dente gekochten Spaghetti in die Pfanne geben, 1–2 Minuten immer wieder durchschwenken, bis alles sehr gut vermengt ist. Nochmals mit feinem Meersalz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken.

Die »Spaghetti con polpette di carne« auf 4 vorgewärmten tiefen Tellern verteilen, nach Belieben etwas Parmesan darüberreiben und sofort servieren.





Kalbfleisch gegart in würziger Tomatensauce

»Fettina di girello alla pizzaiola«

Zutaten für das Kalbfleisch

4 Scheiben Kalbfleisch aus der Nuss, à ca. 150 g
2 EL Olivenöl extra vergine
feines Meersalz

Zutaten für die würzige Tomatensauce

2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl extra vergine
1/2 frische Peperoncino
250 g stückelige Tomaten aus der Dose
50 g schwarze Oliven
1 EL eingelegte Kapern

Fertigstellen

2 EL frische Oreganoblättchen
feines Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Anrichten

frische Oreganoblättchen zum Garnieren

Anmerkung

»Pizzaiola« ist die »typische« Tomatensauce, die für Pizza verwendet wird, die aber auch zu Pasta oder Fleisch gereicht werden kann. Sie wird üblicherweise mit Oregano verfeinert.

Das Fleisch 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbfleischscheiben leicht salzen und von beiden Seiten bei hoher Temperatur kurz anbraten, dann sofort aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Die Pfanne für die Zubereitung der Tomatensauce bereithalten.

Die Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, nochmals kurz erhitzen. Die Knoblauchzehen schälen und längs halbieren. Das Olivenöl, den Knoblauch und die Peperoncino unzerkleinert dazugeben, alles bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren hellbraun anbraten. Ebenso die stückeligen Tomaten dazugeben und aufkochen lassen. Die Oliven entsteinen und vierteln. Die Kapern abtropfen lassen und zusammen mit den Olivenstiften zugeben. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und die Tomatensauce 3–4 Minuten köcheln lassen.

Die Oreganoblättchen grob schneiden und in die heiße Tomatensauce geben. Die angebratenen Fleischscheiben mit dem entstandenen Fleischsaft in die Tomatensauce geben und so lange die Pfanne rütteln, bis die Fleischscheiben mit Sauce bedeckt sind. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und die Fleischscheiben bei sehr geringer Hitze 4 Minuten leicht köcheln lassen. Den Herd ausschalten, die Pfanne aber nicht von der Platte nehmen und die Fleischscheiben zugedeckt weitere 6–7 Minuten durchziehen lassen. Dann die Peperoncino aus der Sauce nehmen und mit Meersalz und etwas frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die Fleischscheiben aus der Sauce nehmen und auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten. Mit etwas Tomatensauce bedecken, mit frischen Oreganoblättchen garnieren und sofort servieren.





AKTIONSPAKET: GARDASEE

Geballte Informationen im DOPPELPAK!

Gardasee
Mai / Juni 2013



STATT:

~~€10,50~~

€8,50

(nur solange der Vorrat reicht)

Lust auf
Italien
**GARDASEE
2014**

erscheint am
16. April 2014

Jetzt bestellen!

Per Telefon

089 / 45 45 577-25

Per Fax

089 / 45 45 577-13

Per Internet

www.lustauf.de/italien/heft



„Richtig reisen“

| www.verdista.de

WIN

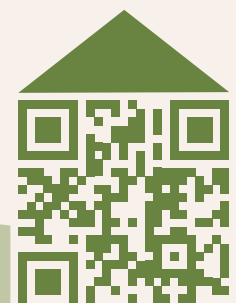
- Gourmet Dinner
- Verwöhn-Wochenende
- regionale Spezialitäten
uvm...

Richtig reisen ...

Das bedeutet für uns Produkte aus der Region, oftmals aus eigenem Anbau und Übernachtungsmöglichkeiten, die traditionelle und regionale Eigenheiten bewahren, ohne dabei den modernen Komfort zu vergessen. Wir vermitteln Ihnen ausgewählte Strukturen, die sich auszeichnen durch Charme und Professionalität und die einfach einen Hauch an Besonderheit mit sich bringen: die Marmeladen der "Mamma" zum Frühstück oder eine Terrasse die mitten im hauseigenen Olivenhain liegt.

Ihr Verdista Team

Das neue Buchungsportal für nachhaltigen Tourismus



Besuchen Sie uns auf der



19. - 23. Februar 2014 • Halle: B4 | Stand: 215



Schwarz & Weiß

Ein unglaublich vielseitiger Vollautomat, eine Filtermaschine, die Bohnen frisch mahlt, ein Ratgeber für perfekten Milchschaum und ein Crema-Test für Espresso-Fans: Lust auf Italien zeigt, wie Sie den besten Seiten des Kaffeetrinkens näher kommen.

■ VON ALEXANDER STROBEL



Kaffee-Künstler

Was ist eigentlich das Geheimnis eines original italienischen Espresso? Es liegt im harmonischen Zusammenspiel von Rohkaffeemischung, Röstung und Zubereitung. Jede italienische Kaffeerösterei - und davon gibt es immerhin rund 1300 - kreiert ihre eigenen Mischungen. Diese variieren je nach Firmenphilosophie oder Region und werden streng geheim gehalten. Besonderes Augenmerk kommt der Zubereitung des Caffè zu. Diese erfolgt typischerweise mit einer Siebträgermaschine, aber auch mit hochwertigen Vollautomaten können versierte Hobby-Baristas zuhause italienische

Caffè-Kultur zelebrieren, wenn sie einige grundlegende Dinge beachten. Weil Kaffee ein Halbfertigprodukt ist und erst durch die richtige Handhabung zum Geschmackserlebnis wird, spielt der Barista eine wesentliche Rolle: Die Einstellung und die Bedienung von Mühle und Espressomaschine erfordern viel Feingefühl, Knowhow und Leidenschaft. Bei italienischen Mischungen sollte der Kesseldruck idealerweise 9 bar, die Dosierung des Mahlgutes 7g, und die Durchflußdauer rund 25 Sekunden betragen, bis die Essenz maximal 2/3 der vorgewärmten Espressotasse füllt. Der kurze, intensive Kontakt der vergleichsweise geringen Wassermenge mit dem Kaffeemehl löst alle Substanzen, die den Geschmack und

das Aroma des Caffè bestimmen, ohne die schädlichen Bitterstoffe zu lösen. Daher ist Espresso die bekömmlichste aller Kaffeevarianten! Der Espresso weist auch wesentlich weniger Koffein auf als alle anderen Kaffeezubereitungen. So enthält eine Tasse Espresso (25ml) je nach Bohnensorte nur 45-100mg Koffein im Gegensatz zu 150-300mg bei einer Tasse Filterkaffee (Quelle: Espresso von A-Z, Ingrid & Jost Niemeier, Verlag Heel). In guten Espressobars bekommt man übrigens alle italienischen Caffè-Spezialitäten von Espresso über Cappuccino bis Latte Macchiato auf Wunsch auch „decaffeinato“ - also koffeinfrei! Das tut dem Genuß überhaupt keinen Abbruch, denn Koffein ist geschmacklos.



Und woran erkennt man nun, ob aus einer guten Espressomischung ein perfekter Caffè zubereitet wurde? Das Gütezeichen eines italienischen Espresso ist die haselnußbraune Crema - so dicht, daß die den Kristallzucker kurz hält, dann versinken läßt und sich wieder schließt, das ist der sogenannte „Zuckertest“. Wenn die Crema perfekt ist, darf sich der Caffè-Genießer auf ein Geschmackserlebnis freuen – dann schmeckt der Espresso wie er schmecken soll. Über Geschmack läßt sich vielleicht streiten, aber eines ist sicher: Im echten Espresso steckt der Zauber Italiens - ein kleiner Schluck, und schon fühlt man sich un poco italiano.



Der Touchscreen des NZ-Z1 fügt sich perfekt ins klare nüchtern-kühle Design des universellen Vollautomaten und macht neben den Kaffee-Milch-Spezialitäten alle Einstellungen schnell zugänglich.



Ist der optionale Milchbehälter angeschlossen, wird der Milchschaum über die Zusatzdüsen am Kaffeeauslauf ausgegeben und erlaubt nicht nur zwei Espressi, sondern auch zwei Cappuccini gleichzeitig.

BESTE BOHNE

Schon die Urgroßmutter wusste es: Frisch gemahlener Kaffee schmeckt besser. Diese Filter-Kaffeemaschine bringt die Mühle gleich mit.



Die Kaffeemühle der timer-gesteuerten Maschine sitzt direkt über der Filtereinheit.



Seitdem deutsche Kaffeetrinker den Vollautomaten für sich entdeckt haben, soll an dieser Stelle auch mal wieder für die Filtermaschine eine Lanze gebrochen werden. Sicher, Espresso kann sie nicht zubereiten. Der entsteht nur schnell und unter Druck aus ganz bestimmten Bohnenmischungen. Viele Kaffees, vor allem die sehr hochwertigen feinaromatischen Sorten, verlangen aber mehr Geduld und keinen Druck, um ihren vollen Geschmack zu entfalten. Diese Filtermaschine bringt die nötigen Voraussetzungen mit und hält noch ein besonderes Extra parat: eine über der Filtereinheit des Gerätes integrierte

Kaffeemühle, die die Kaffeebohnen Ihres Lieblingskaffees frisch in einen Permanentfilter (alternativ auch Papierfilter) mahlt und auf die gewohnte Art und Weise brüht. Das tut sie auf Wunsch auch timergesteuert, so dass Sie die ganzen Bohnen und das Wasser am Abend einfüllen können und morgens mit dem Duft von frischem Kaffee in der Nase aufwachen. Die Mahlfunktion lässt sich aber auch abschalten, um so wie bisher Kaffeepulver zu verwenden. Eine Warmhalteplatte mit Abschaltfunktion nach zwei Stunden und Anti-Tropf-Funktion vervollständigen die nur 59,90 Euro teure Maschine. www.pearl.de // Bestell-Nr. NC-3663-917

Lust auf **italien**
Empfehlung der Redaktion

Rosenstein & Söhne Kaffeemaschine mit Mahlwerk

Preis	59,90 Euro
Maße BxHxT	27 x 35 x 21 cm
Ausstattung	Kanne mit 1,5 Litern Inhalt für 10-12 Tassen, integriertes Mahlwerk (einstufig), Timer, LCD-Display, Permanentfilter
Brühergebnis	Typisch italienisch: Sehr gute Cappuccino- und Macchiatovarianten

Filter-Spezialist





Perfekter Milchschaum

Die Italiener finden's lustig, dass in Deutschland mehr Milchschaum als Kaffee getrunken wird. Wir sind eben Schlecker-Mäuler – sahniger Milchschaum geht uns über alles. Lust auf Italien sagt, wie Sie ihn bekommen.

Auch wenn irgendwann alle Wege nach Rom führen: Um die Wege zu gutem Milchschaum aufzuzählen, genügen drei Finger.

Erstens: Viele Espresso-Vollautomaten können welchen machen, ebenso automatisch, wie sie Kaffee produzieren. Dafür sorgen Auto-Cappuccino-Düsen, die mit zum Teil ausgefuchsten Technologien traumhafte Milchschaumhauben erzeugen. Kann man mit ihnen den Cappuccino auf Knopfdruck und ohne Verschieben der Tasse in dieselbe laufen lassen, spricht man von One-Touch-Vollautomaten.

Die zweite Möglichkeit, vollkommen ohne Vorkenntnisse Milch in Feinschaum zu verwandeln, sind separate Milchaufschäumer. Sie helfen dann weiter, wenn die Kaffeemaschine keine Automatik anbietet, um zu Cappuccino zu kommen. Außerdem schaffen es einige Aufschäumer, auch aromatisierte Milch in stabilen Schaum zu verwandeln oder fluffige Schokodrinks für Kinder zu mischen. Die Königsdisziplin des Schaumschlagens ist jedoch seine manuelle Herstellung. Das geht nicht etwa mit dem Schneebesen,





Milchschaum mit der Dampfzange

Schritt 1

Milchkanne zur Hälfte mit kalter Milch füllen. Das verlängert die Ziehphase, in der ein erster Bläschentepich erzeugt werden soll

Schritt 2

Bevor Sie die Dampfzange in die Kanne einführen, blasen Sie Restwasser aus. Dann folgt die Ziehphase

Schritt 3

Die Milch wird auf 40 Grad erhitzt. Indem Sie die Düse nur leicht unter die Oberfläche halten, erzeugen Sie einen Teppich aus Bläschen

Schritt 4

Die Milch wird auf 70 Grad erhitzt. Beim „Rollen“ wird der Bläschentepich in die Milch „ingerollt“. Vorsicht: Nicht überhitzen!

Schritt 5

Die Milchoberfläche sollte einen Strudel erzeugen, ohne aufzureißen. Dann haben Sie die gewünschte Konsistenz erreicht.

sondern mit einer sogenannten Dampfzange und zwingend notwendigem Know-how.

Diese Heißdampf-Düsen sind an nahezu allen Vollautomaten und Siebträgermaschinen zu finden und werden von Kapitäninnen und Kapitänen weltweiter Kaffeebars, genannt Bariste und Baristi, dazu benutzt, mittels Roll- und Ziehbewegungen mehr Volumen aus der Milch zu holen. Dabei hat sich eine Kunstform namens Latte Art entwickelt, bei der nicht nur echte Profis sondern inzwischen auch blutige Amateure – italienisch Dilettanti – weiße Bilder in braunen Kaffee zaubern.

Zurück zu den automatischen Milchschaumproduzenten direkt am Vollautomaten. Die Qualität des Milchschaums ist je nach Düsenkonstruktion sehr unterschiedlich. Während Geräte der großen Marken wie De'Longhi, Jura, Philips-Saeco mit Gaggia oder WMF ernsthafte Schaumhauben bauen, entfleuchen manch anderem Auto-Cappuccinatore bloß Alibibläschen.

Wer also beim Zubehör zuschlagen will, sollte vorher einen Fachmann fragen, ob die Wunschdüse nicht vielleicht nur heiße Luft erzeugt. Wie gesagt: Bei den großen Marken ist diese Befürchtung fehl am Platz – hier sind formidable Milchschaumleistungen die Regel. Führend ist im Moment die sogenannte Feinschaumdüse von Jura, die, angefangen bei der ENA9 und der J9 One Touch TFT, sämtliche größeren neuen Vollautomaten der Schweizer zielt.

Die Entwicklung und noch mehr die Verbesserung solcher Düsen ist Feinstarbeit im fast mikroskopischen Bereich. Es geht, vereinfacht ausgedrückt, um die schnelle und doch schonende Vermischung von Luft und Milch mittels heißem Dampf. Die Feinschaumdüse von Jura schafft in der zweiten Kammer an der Spitze der Düse eine „beruhigte“ Verwirbelung, die wiederum zu dem erstaunlich sahnigen und doch festen Schaum führt, den ungläubige Tester immer wieder bewundern.

Leider ist fester Schaum nicht für Latte Art geeignet, denn dafür muss er sich gießen lassen. Bei Jura heißt es, dass der typische Vollautomaten-Nutzer eben eine automatisch erzeugte, feste Milchhaube einem mühselig gegossenen Herzchen oder Blätt-





MILCH KLEBT!

Wo Milch trocknet und verkrustet verklebt sie alles. Das ist ein Grund dafür, warum Milchkäusen wie die Feinschaumdüse von Jura gerne mal den Dienst verweigern. Also, Milchschaumer: Mindestens einmal am Tag das Cappuccino-Reinigungsprogramm laufen lassen und ab und zu (etwa bei der Jura ENA9) den Kaffeeauslauf zerlegen und den Düsenkopf spülen.



1

2

3

4

KURZKURS: DAS FARNBLATT

1. Start

Gießen Sie einen Schluck Milchschaum direkt unter die Crema des Kaffees. Gießen Sie jetzt deutlich mehr Schaum auf die Crema – dorthin, wo der Unterteil des Blattes liegen soll

2. Blatt, Stufe 1

Beginnen Sie damit, das Milchkännchen mit leicht schwingenden Bewegungen aus dem Handgelenk vom gegenüberliegenden Tassenrand auf sich zu ziehen

3. Blatt, Stufe 2

Setzen Sie nicht ab, sondern ziehen Sie einen dünner werdenden Strahl weiter mit den leichten Schwenkbewegungen aus dem Handgelenk bis zur Blattspitze...

4. Blattschluss

...und dann in gerader Linie wieder zum anderen Tassenrand zurück, so dass die Mittelrippe des Blattes entsteht. Fertig!



chen auf dem Cappuccino vorzieht. Wohl war. Aber, so verspricht man, die nächste Düse wird wahlweise dies oder jenes können. Wir dürfen gespannt sein.

Wichtig zu wissen: Einige Düsen lassen sich zwischen Milch-Erwärmen und Schaumerzeugung umschalten, zum Beispiel die Profi-Auto-Cappuccino-Düse von Jura. Andere Hersteller wie De'Longhi haben diese Wahl-schalter direkt auf dem Milchbehälter, in dessen Deckel der Milchauslauf sitzt.

DIE HOHE MILCHKUNST

Der Trend geht zum wunderschön verzierten Kaffee – wer diese Kunst beherrscht, kann Punkte bei seinen Mitmenschen sammeln. Deshalb ran an die Dampfzange. Es ist leichter, als es aussieht und entwickelt schnell den Suchtfaktor eines Hobbys. Links und rechts finden Sie Grundwissen und ein schönes Farnblatt als Beispiel.



DÜSENTRIEB

Viele Hersteller setzen auf Milchdüsen, die über einen Schlauch Verbindung zum Milchbehälter aufnehmen



MILCHKANNE

De'Longhi und Philips-Saeco setzen bei ihren One-Touch-Maschinen auf die integrierte Milchkanne mit über die Tasse klappbarer Milchküse (Saeco)



Faszination Espressomaschine

Wer alles über Siebträger, für manche die einzig echten Espressomaschinen, wissen möchte, kommt an dieser Bibel unter den Kaffeebüchern nicht vorbei. Der Autor Dimitrios Tsantidis, ein Kaffee- und Maschinenprofi, teilt sein umfassendes Wissen über die braune Bohne und die perfekte Art, Espresso zuzubereiten in leicht verständlicher und lockerer Art mit und weiß auch ganz genau über Latte Art Bescheid. Tolle Bilder! ab 29,99 Euro



<http://www.franzis.de/fachbuecher/hausheim/faszination-espressomaschine>



WORAN ERKENNT MAN EINEN PERFECTEN ESPRESSO?

Was ist eigentlich das Geheimnis eines original italienischen Espresso? Es liegt im harmonischen Zusammenspiel von Rohkaffeemischung, Röstung und Zubereitung. Jede italienische Kaffeerösterei - und davon gibt es immerhin rund 1300 - kreiert ihre eigenen Mischungen. Diese variieren je nach Firmenphilosophie oder Region und werden streng geheim gehalten. Besonderes Augenmerk kommt der Zubereitung des Caffè zu. Diese erfolgt typischerweise mit einer Siebträgermaschine, aber auch mit hochwertigen Vollautomaten können versierte Hobby-Baristas zuhause italienische Caffè-Kultur zelebrieren, wenn sie einige grundlegende Dinge beachten.

Weil Kaffee ein Halbfertigprodukt ist und erst durch die richtige Handhabung zum Geschmackserlebnis wird, spielt der Barista eine wesentliche Rolle: Die Einstellung und die Bedienung von Mühle und Espressoemaschine erfordern viel Feingefühl, Knowhow und Leidenschaft. Bei italienischen Mischungen sollte der Kesseldruck idealerweise 9 bar, die Dosierung des Mahlgutes 7g, und die Durchflußdauer rund 25 Sekunden betragen, bis die Essenz maximal 2/3 der vorgewärmten Espresso tasse füllt. Der kurze, intensive Kontakt der vergleichsweise geringen Wassermenge mit dem Kaffeemehl löst alle Substanzen, die den Geschmack und das Aroma des Caffè bestimmen,

ohne die schädlichen Bitterstoffe zu lösen. Daher ist Espresso die bekömmlichste aller Kaffeevarianten! Der Espresso weist auch wesentlich weniger Koffein auf als alle anderen Kaffeezubereitungen. So enthält eine Tasse Espresso (25ml) je nach Bohnensorte nur 45-100mg Koffein im Gegensatz zu 150-300mg bei einer Tasse Filterkaffee (Quelle: Espresso von A-Z, Ingrid & Jost Niemeier, Verlag Heel). In guten Espresso bars bekommt man übrigens alle italienischen Caffè-Spezialitäten von Espresso über Cappuccino bis Latte Macchiato auf Wunsch auch „decaffeinato“ - also koffeinfrei! Das tut dem Genuß überhaupt keinen Abbruch, denn Koffein ist geschmacklos.

Und woran erkennt man nun, ob aus einer guten Esspressomischung ein perfekter Caffè zubereitet wurde? Das Gütezeichen eines italienischen Espresso ist die haselnußbraune Crema - so dicht, daß die den Kristallzucker kurz hält, dann versinken läßt und sich wieder schließt, das ist der sogenannte „Zuckertest“. Wenn die Crema perfekt ist, darf sich der Caffè-Genießer auf ein Geschmackserlebnis freuen - dann schmeckt der Espresso wie er schmecken soll. Über Geschmack läßt sich vielleicht streiten, aber eines ist sicher: Im echten Espresso steckt der Zauber Italiens - ein kleiner Schluck, und schon fühlt man sich un poco italiano.







AB EINER BESTELLUNG AB 2 HEFTEN BEKOMMEN SIE EINEN 10,- € GUTSCHEIN GRATIS!

Jacques' Wein-Depot ist mit seinen über 280 Depots Deutschlands führender Weinfachhändler für authentische Winzerweine aus aller Welt. Zentrales Element eines jeden Depots ist der Verkostungstisch. Seit der Unternehmensgründung durch Jacques Héon und Dr. Olaf Müller-Soppart im Jahr 1974 können Kunden hier vor dem Kauf bei nahezu jeden Wein kostenlos und unverbindlich probieren.

Das international ausgerichtete Sortiment umfasst über 250 Weine und rund 100 Neuvorstellungen pro Jahr. Die Weine werden direkt beim Winzer eingekauft und durchlaufen vor Abgabe in den Handel eine aufwendige Qualitätsprüfung im Düsseldorfer Stammhaus. In der Zusammenarbeit zwischen Jacques' und den Erzeugern setzt das Unternehmen auf eine langfristig und nachhaltig ausgerichtete Partnerschaft.

Seit 2009 ergänzt Jacques' den klassischen Vertriebsweg über den Einzelhandel durch seinen Online-Shop. So bringt der Weinfachhändler durch umfangreiche Weininformationen, hilfreiche Tools wie dem Wein- und Speisenberater, vielen Kunden-Weinbewertungen und nicht zuletzt der Bestellmöglichkeit einen Teil des Depot-Erlebnis auch direkt zu seinen Kunden nach Hause.



So einfach bestellen Sie:

Per Telefon

089 / 45 45 577-25

Per Fax

089 / 45 45 577-13

Per Internet

www.lustauf.de/italien/heft

Per Post / Coupon

**“Lust auf Italien”
pmc active GmbH
Postfach 1124,
85626 Grasbrunn**



Foto © Ph. R. Gaborin



Foto © Marion Trutter

Unbekanntes Piemont:

BERGE, SCHAFE & KRÄUTERLIKÖR

Das Stura-Tal im Südwesten des Piemont liegt weit abseits der bekanntesten Reiserouten Norditaliens. Und genau das macht seinen Reiz aus.

■ VON MARION TRUTTER

Stefano Martini hat gut lachen. Der Mann mit den properen roten Backen wittert Morgenluft für sein verlassenes Fleckchen Erde. Er ist bei der Berggemeinschaft des Valle Stura für kulturelle Aktivitäten verantwortlich und darf Besucher mit einem Star der Region bekannt machen: dem Sambucana-Schaf. Das einheimische Tier verdankt seinen Namen dem Dorf Sambuco, und fast wären beide ausgestorben: das Schaf und die Ortschaften in der nordwestlichen Ecke Italiens.

Dabei war dies einst eine wohlhabende Gegend. Tausende Sambucanas weideten auf den Kräutermatten des Valle Stura, fraßen sich saftiges Fleisch und wärmende Wolle an. Und so soll es wieder werden. Mittlerweile halten wieder rund 60 Voll- und Teilzeitschäfer insgesamt 5.000 Sambucana-Schafe. „Die meisten machen das eher aus Leidenschaft als aus

wirtschaftlichem Interesse“, betont Martini. „Wir wollen einfach, dass unsere Traditionen erhalten bleiben.“ Mit alten Sitten will man Touristen und auch wieder mehr Bewohner in die durch Landflucht arg ausgedünnte Gegend locken. „Wir hoffen, dass auch junge Menschen mit ihren Projekten kommen, denn wir sind sehr daran interessiert, dass wieder Leben in unsere schöne Bergwelt kommt.“

EIN MUSEUM FÜRS SCHAF

Also hat man im Dörfchen Ponteb Bernardo, gerade mal 20 Kilometer vor der französischen Grenze, dem Sambucana-Schaf ein kleines Museum eingerichtet: Das Eco-museo della Pastorizia zeigt die Geschichte der Schafzucht, des Schäferlebens und die Tradition der Wanderhirten. In einer kleinen Schaukäserei können Besucher den würzigen Toma-Käse kosten und kaufen, den sie hier Toumo nennen,

weil man in der Grenzregion auch die okzitanische Sprache bewahren möchte, die das Valle Stura mit den angrenzenden Regionen Frankreichs gemein hat.

Das Beste aber ist beim Sambucana-Schaf wirklich das Fleisch: so saftig, zart und aromatisch, dass es tatsächlich fast ohne Gewürze auskommt. Im Albergo della Pace in Sambuco akzentuiert Bartolomeo Bruna die traditionelle okzitanische Küche mit modernen Elementen. Auch an Wochentagen ist schon mittags jeder Tisch besetzt – und die meisten Gäste kommen aus der Gegend.

Das Lamm wird von Bartolo zerlegt, im Ofen gegart und zum Schluss nur mit etwas Brühe und Salz abgeschmeckt. Basta. Kein Knoblauch, keine Kräuter. Wie Butter zergeht das aromatische Fleisch auf der Zunge, begleitet von geschmorten Artischockenherzen und Kartoffeln. Auch sonst weiß



Foto © Marion Trutter

Von links: das Bergdorf Borgata Ferriere und die Forte Albertino in Vinadio. Oben: In Vinadio werden auch die feinen Liköre aus Bergkräutern hergestellt.



Foto © Archiv A.T.L. del Cuneese

Höhepunkt der Fiera dei Santi in Vinadio ist jedes Jahr Ende Oktober der große Schafmarkt. Gehandelt werden auch Wollwaren vom ambucana-Schaf.



Die raue Seite des Piemont:
Im Valle Stura sind die Dörfer
noch ursprünglich, das Leben
hart. Die Alten sind hier geblie-
ben - und künftig sollen auch
junge Menschen wieder von
den Schätzen ihres Tales leben
können , etwa hier in Vinadio.

Foto © Marion Trutter



Foto © Marion Trutter



Foto © Archiv A.T.L. del Cuneese



Foto © Marion Trutter



Foto © Archiv A.T.L. del Cuneese

Das einheimische Sambucana-Schaf ist bestens an Landschaft und Klima im Stura-Tal angepasst. Es liefert seit Jahrhunderten nicht nur wärmende Wolle und Milch für herzhaften Toma-Käse. Auch sein Fleisch ist eine Köstlichkeit. Im Albergo della Pace in Sambuco wird es lecker zubereitet und kommt ganz unverfälscht auf den Tisch - zum Beispiel mit Artischockenherzen und Kartoffeln.

Bartolo mit den Produkten der Region zu jonglieren: Die Pastete vom Sambucana-Lamm verfeinert er mit Maroni aus dem Stura-Tal. Cruset, die typisch piemontesischen Öhrchennudeln, werden Stück für Stück von Hand eingedellt und mit Lauch aus dem nahen Cervere serviert – garniert mit herrlichen Ausblicken auf die Berge.

Bis zu 3000 Meter hoch ragen die Gipfel der Seetalpen über dem Valle Stura auf. Die Pässe waren einst wichtige Handels- und Militärstraßen hinüber nach Frankreich, und bis zum 19. Jahrhundert zogen auch die Schäfer mit ihren Herden über die Alpen bis weit in die Provence hinein. Heute verlaufen viele Wanderwege auf ehemaligen

Hirtenpfaden. Hier oben leben Hirsche, Gämsen und Wildschweine, die natürlich auch in den Kochtopf kommen. Im 1700 Meter hoch gelegenen Bergdorf San Bernolfo mit seinen Häusern aus Holz und Schiefer serviert Pierangelo Degioanni in seinem Rifugio Dahu de Sabarnui Polenta wahlweise mit Butter und Bergkäse, mit Salsiccia (Wurst) oder mit Wild.

KULINARISCHE JUWELEN

Zu den Gaumenschmeichlern der Region zählen auch die Steinpilze. Die besten, so sagen Kenner, stammen aus den höher gelegenen Kiefern- und Fichtenwäldern. Doch auch weiter talabwärts in den Kastanienhainen gedeihen die feinen Fun-

ghi, die Clemente Inaudi in seinem Familienbetrieb in Borgo San Dalmazzo zu Trockenpilzen, Antipasti und köstlichen Saucen verarbeitet (www.inaudi.com). Sogar die Grimaldi im Palast von Monte Carlo sollen zu seinen Kunden zählen.

Im unteren Stura-Tal werden Klima und Landschaft langsam milder. Kühe grasen auf üppig blühenden Wiesen, in Demonte stellt eine Käsereikooperative (www.caseificiovallestura.com) den typischen Toma-Käse aus Kuhmilch oder aus Milch vom Sambucana-Schaf her. Er schmeckt roh oder gegrillt, wird aber auch gern zum Kochen verwendet, vor allem für den typischen Polentaauflauf, der die Bauern schon seit Jahrhunderten mächtig nährt.



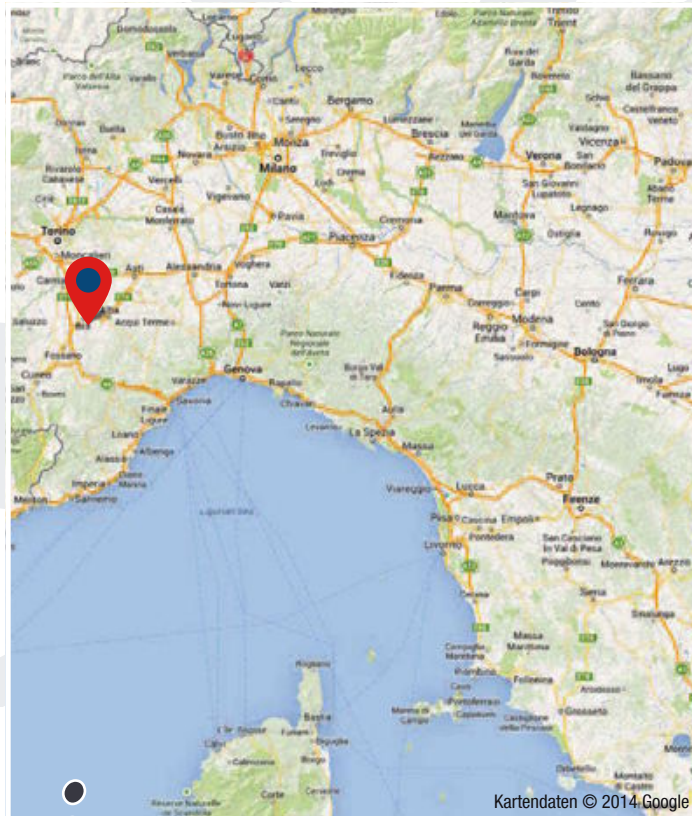
Foto © Marion Trutter



Foto © Archiv A.T.L. del Cuneese



Dem typischen Sambucana-Schaf und der Kultur des Stura-Tals wurde im Dörfchen Pontebernardo (ganz links) ein eigenes Museum gewidmet: das Ecomuseo della Pastorizia (Mitte). Dort können Besucher auch den Toma-Käse probieren (rechts).



Kartendaten © 2014 Google



STURA-TAL

Im Nachbarort Vinadio, unterhalb der Savoyerfestung Forte Albertino, versteckt sich in einem Gärtchen die ehemalige Dorfapotheke. Die Ladeneinrichtung und einige Porzellengefäße stammen noch aus dem Jahr 1735. Heute mischt hier Mario Belmondo in seinem Laden Artemy feine Kräuterliköre nach Rezepten seines Urgroßvaters (www.artemy.com). Spezialität sind Elixiere aus genepi, einem bitteren Beifußgewächs. Wer es etwas lieblicher mag, greift zu Kreszenzen mit Bergkamille oder Wacholder, und das Beste nach einem deftigen okzitanischen Essen ist das Elixir Carvidor mit Samen von Kümmel, Fenchel, Anis und Sternanis. ■

ANREISE:

Lufthansa fliegt täglich nonstop von mehreren deutschen Flughäfen nach Turin. Von dort sind es etwa eineinhalb Autostunden bis Cuneo, wo das Valle Stura beginnt.

LOGIEREN & GENIESSEN:

Albergo della Pace in Sambuco, okzitanische Küche mit raffiniertem Einschlag in angenehm lockerer Atmosphäre. Der Gasthof vermietet auch Zimmer (DZ ab 70 Euro, Tel. +39 0171 96550, www.albergodellapace.com). Chalet Monte Nebius in Vinadio, gemütlicher Gasthof im alpenländischen Stil. Geführte Bergtouren in der Region (DZ ab 65 Euro, Tel. +39 0171 959362, www.chaletmontenebius.it). Rifugio Dahu de Sabarnui in San Bernolfo, Berghütte mit 18 Schlafsaal-Betten und Bergküche Tel. 0171 05951, E-Mail rifugiadahudesabarnui@hotmail.it

INFORMATIONEN:

ATR Piemonte, E-Mail: atrinfo@atr.piemonte.it, gebührenfreie Piemont-Hotline: 00800 666 777 00, www.piemonteitalia.eu. Für das Stura-Tal: www.valllestura.net.



*Verzauberte Landschaft
- die Mandelbaumfelder
bei Avola*

MANDELBLÜTE AUF DER SÜSSE HAUCH VON FRÜHLING

Ist jetzt schon Frühling?

Ja! Wer Anfang Februar Kälte, Schnee und Glatteis hinter sich lassen will, der packt ganz schnell die Koffer. Ein rosa-weißes Blütenmeer im Tempeltal von Agrigento erwartet Sie auf der größten Insel des Mittelmeers - Sizilien.

■ VON SUE DIEDERICH

Ihre Daunenweste können Sie schon mal aufmachen, wenn Sie bei milden 18 Grad im Schatten Anfang Februar in Sizilien ankommen. Und dann - tief durchatmen. Die Luft ist erfüllt mit dem Duft reifer Früchte. Den neben der wunderschönen Mandelblüte ist hier passenderweise auch gerade zwischen Syrakus, Catania und Enna Orangen-Erntezeit! Für Ihre Ausflüge und Wanderungen durch die Mandelbaumfelder, ist also für frisches Vitamin C bestens gesorgt. Bis Ende März können Sie die rosa und weiß blühenden Mandelbäume auf der Insel bewundern. Berühmt sind die Mandelbaumfelder bei der Ortschaft Agrigento, im Süden der Insel. Im ‚Tal der Tempel‘, ein interessantes Ausflugsziel, das die Reste der antiken Stadt Akragas zeigt und zu den eindrucksvollsten Fundstätten Siziliens gehört, sind un-

zählige Mandelbäume zu bewundern, die das gesamte Tal in zartem Weiß und Rosa einfärben.

Die beschauliche sizilianische Stadt Avola in der Provinz Syrakus an der Ostküste Siziliens, ist berühmt für ihren Wein ‚Nero di Avola‘, aber auch für seine vielen Mandelbäume. Sie ist ebenso ein Zentrum des Mandelanbaus auf Sizilien. Der Ort hat der berühmtesten sizilianischen Mandel auch gleich ihren Namen gegeben: die Avola Mandel. Zwischen den Gemeinden Avola und Noto überdauern hingegen alte Mandelsorten, die mit süßen, aromatischen Früchten Produkte höchster Qualität bringen. Es sind dies die antiken Sorten: Pizzuta, Fascionello und Romana. Alle drei Sorten sind für hochwertige Konditoreiprodukte bestens geeignet. Die alte Sorte Romana wird dabei sogar eigens von der in-



90 % aller Blutorange
wachsen auf Sizilien. Die
„Arancia rossa“ wird während
der Mandelblütenzeit auf
Sizilien geerntet! Genießen Sie
den frischen Saft!



Mandelkrokant - Süße
Verführung aus Agrigento



SIZILIEN

* Mandeln: Süß und voller Heilkraft

ternationalen Slow Food Vereinigung gefördert und geschützt. Mandorla di Avola ist eine geschützte geographische Marke für diese drei alten Sorten. Die Ernte erfolgt, wie bei allen anderen Mandelsorte auf Sizilien auch, traditionell im Spätsommer oder Anfang Herbst, je nach Reifegrad der Früchte. Das Ernten wird durch Schütteln der Bäume erleichtert. Danach werden die Mandeln von ihrer noch weichen Außenschale befreit und einige Tage in der Sonne getrocknet. Und wenn bei uns die ersten trüben Herbsttage aufkommen? Ab nach Sizilien zur Mandelernte!

TIPP

Fit. Schlank und gesund. Essen Sie Mandeln!

Wissenschaftler haben Erstaunliches herausgefunden. Mandeln helfen beim Abnehmen! Wie das geht? **Zuerst kaufen Sie Mandeln von allerbesten Qualität!** Diese nicht geröstet oder gesalzen, sondern naturbelassen. Eine

kleine Handvoll Mandeln, langsam gegessen, schützt vor dem verhängnisvollen Heißhunger und stellt schnell ein Sättigungsgefühl her. Daneben halten sie den Energielevel hoch. Obwohl Mandeln selbst fettreich sind, 100 Gramm haben etwa 570 Kilokalorien, verhindern die Ballaststoffe der Mandeln die Fettaufnahme im Körper! Im Vergleich zu anderen Nüssen hat sie den höchsten Gehalt an Eiweiß und Ballaststoffen sowie dem herzschützenden Vitamin E, Kalzium, Riboflavin und Niacin. Die süße Mandel ist voller Heilkraft. Mandeln senken nicht nur nachweislich den Cholesterinspiegel, sondern reduzieren auch das Risiko für schwere Herzerkrankungen. Sie wirken auch positiv auf den Blutzuckerspiegel. Deswegen: starten Sie mit ein paar Mandeln in den Tag und statt Chips am Abend knabbern Sie welche vor dem Fernseher. Kombiniert mit einem Apfel, einer saftigen Birne oder einer Banane, sind Mandeln echte Fitmacher für das ganze Jahr. ■




Mandelbaum

Der Mandelbaum (*Prunus dulcis*) gehört zu der Gattung der Rosengewächse und stammt höchstwahrscheinlich aus Südwestasien. Er wird bis zu 6 m hoch und schon seit 4.000 Jahren kultiviert. Es gibt Hunderte verschiedene Mandelsorten. In Sizilien finden sich über 35 verschiedene Mandelarten. Darunter die besonders feine Sorte Avola. Sie hat ein parfümiertes Aroma und wird hauptsächlich zu Mandeldragees (Hochzeitsmandeln) als feine Confitserie verarbeitet.



DOLCE VITA

DER GROSSE TREND - AGRITURISMO-FERIEN IN ITALIEN



Urlaub auf dem Bauernhof. Nichts anderes steckt, vereinfacht gesagt, hinter dem italienischen Wort ‚Agriturismo‘. Während wir andernorts an deftige Hausmannskost und gewürzte Landluft denken, lässt der ‚Urlaub auf dem Bauernhof‘ in Italien jedoch ganz schnell andere Bilder entstehen.

STATT STROH.



■ VON SUE DIEDERICHS

Wir ahnen es schon. Hier ist einfach alles schöner. Während **Sie** noch von der Liege am Rand des azurblauen Swimmingpools blinzeln, hat ‚Mama Eusebia‘ schon die selbst gemachte Pasta mit ihrem berühmten Tomatenragout auf den langen Holztisch im angenehmen Schatten vor dem Landgut platziert. Flankiert wird der übergroße Pastatopf mit weiteren italienischen hausgemachten Köstlichkeiten. Ihr Blick streift weiter. Nichts als Ruhe zwischen blühendem Oleander und leuchtenden Bougainvillea. Die Kinder spielen mit den Katzen des Nachbarn und ausnahmsweise nicht mit dem iPad. Alles wäre perfekt - nur Ihr Mann fehlt. Doch keine Sorge. Federico, Eusebias gut gelaunter Ehemann, hat sich mit ihm zu einer Traktorfahrt in die Weinberge inklusive Besuch der Nachbarweingüter aufgemacht. Tatsächlich, zehn Minuten später sitzt die ganze Familie vereint am Tisch. Eine Stunde danach, beim zweiten Espresso und nach dem besten Dessert Ihres Lebens, haben Sie die nächsten Ausflüge mit Mama Eusebia klar gemacht. Etwas Kultur, bevorzugt ein altes römisches Castello für die Kinder und danach etwas schlendern in der nächsten Kleinstadt. Da gab es doch auch das schöne Kleid in der Boutique von Mariella - von diesem italienischen Modedesigner aus Mailand Ihr Göttergatte nickt zustimmend. Er hat noch den feinen Geschmack des samtigen Weines von Nachbar Giuseppe am Gaumen. ‚Das Landleben‘ sagt er, ‚das wäre auch etwas für mich‘.



LANDLEBEN

Agriturismo in Italien ist nicht unbedingt ‚Ferien auf dem Bauernhof‘ wie wir es von Deutschland kennen. Bei uns bedeutet dies zumeist eine Ferienwohnung auf einem Hof zu mieten, der aktiv mit Ackerbau und Tieren zum Haupterwerb bewirtschaftet wird. Gelegentlich hilft man hier auch während des Urlaubs mit.

In Italien wird darunter eher **Ferien** in einer Ferienwohnung oder einem Ferienhaus **auf dem Land** verstanden. Das Konzept des Agriturismo wird dabei in Italien finanziell unterstützt, unterliegt jedoch strengen Prüfungen. Der Betrieb verpflichtet sich dabei bestimmte Lebensmittel herzustellen. Ebenso werden von staatlicher Seite aus auch Bewertungen vergeben. Keineswegs ist es eine Form des Massentourismus, sondern es wird ein direkter, persönlicher Kon-

takt zwischen den Gastgebern und den Gästen gepflegt. Oft nimmt man auch Mahlzeiten zusammen mit der Gastgeberfamilie ein. Agriturismo ist auch häufig mit Ökotourismus bzw. Biotourismus verbunden.

Grundsätzlich wohnt man in ländlicher Umgebung. Manchmal gibt es Tiere auf einem Hof, aber nicht immer. Ganz besonders in der Toskana, aber auch in vielen anderen Gebieten, hat sich der Agriturismo in den letzten zehn Jahren zu einem großen Trend der Beherbergung für in- und ausländische Gäste entwickelt. Die Gäste wohnen auf **aziende agricole**. Dies sind Betriebe, die sich im Haupterwerb der Landwirtschaft widmen, im Nebenerwerb ehemalige Bauernhäuser (Rustico oder Podere genannt), zu Ferienwohnungen oder Gästehäusern umgebaut haben. In

der Toskana zum Beispiel ist der landwirtschaftliche Haupterwerb meist die Wein- oder Olivenölproduktion.

FÜR WEN IST AGRITURISMO GEEIGNET?

Wer intensiv ‚Land und Leute‘ in Italien kennen lernen möchte und bereit ist, die Sitten und Gebräuche der Gastgeber zu akzeptieren, für den ist der Urlaub auf einer *azienda agricola* eine hervorragende Wahl. Egal ob Sie allein, mit Freunden oder mit Ihrer Familie unterwegs sind. Schneller Anschluss ist garantiert. Zudem haben die Gastgeber umfassende Heimatkenntnisse und werden Ihnen hilfreiche Tipps zur Entdeckung von kulturellen und kulinarischen Schätzen der Gegend geben. Bei Verständigungsproblemen wird man Ihnen gerne weiterhelfen. Viele der Betriebe sind auf



Glückseligkeit garantiert. Italienische Ferien auf dem Bauernhof vereinen Komfort und Ursprünglichkeit.

Auszeit und Ruhe zwischen Weinbergen und Olivenhainen.

ausländische Gäste gut eingestellt.

Die italienischen Agriturismo Unterkünfte offerieren dabei unterschiedliche Standards - von sehr einfach bis überaus luxuriös. Viele Höfe bieten Aktivitäten, Ausflüge und Kinderbetreuung an. Kleine Gäste können zum Beispiel reiten oder Hasen betreuen. In jedem Fall wird die ganze Familie die Kinderfreundlichkeit Italiens genießen. Für Erwachsene gibt es, neben sportlichen Angeboten, zum Beispiel Mal- oder Sprachkurse. Ebenso wird oft die Möglichkeit angeboten, den Gastgebern bei der Herstellung typischer Lebensmittel über die Schulter zu schauen oder gar mitzumachen. Und wer möchte nicht einmal Gnocchi selber formen, den Pizzateig durch die Luft wirbeln oder bei der Erzeugung von Öl, Wein oder Grappa mitwirken?

In Italien hat man die Qual der Wahl.



Das Meer ist bei etwa 7.600 km Küstenlänge fast immer in Sichtweite oder zumindest hinter der nächsten Hügelkette zu entdecken. Für Ausnahmefälle hat der liebe Gott die oberitalienischen Seen und die Bergseen der italienischen Alpen geschaffen. Berge oder sanfte Hügel lassen sich ebenfalls beinahe überall finden. Einzige die Küche mit regional un-

terschiedlichen Köstlichkeiten und ein Nord-Süd-Preisgefälle lassen ein wenig Unterscheidung zu. Wo also den Urlaub ‚auf dem Bauernhof‘ in Italien verbringen? Tatsächlich werden Sie in ganz Italien auf viele gute Angebote treffen. Jede Region hat dabei ihren eigenen, besonderen Reiz. Ein paar Regionen stellen wir beispielhaft vor.



Der ‚Bauerntrock‘ ist in der Toskana ein edler Rebensaft. Chianti, Brunello oder Vino Nobile können Sie hier nicht nur verkosten. Viele Agriturismo Betreiber freuen sich über interessierte Zuhörer und Helfer.



Sie werden erwartet
- Kühe hüten ist ein
Abenteuer für Städter
in Südtirol



Fotos: Südtirol Marketing / Raif Kneuels

SÜDTIROL

Wer den Urlaub auf einem traditionellen Bauernhof inmitten einer einzigartigen Alpenlandschaft sucht, wird sich schnell für Südtirol entscheiden. Tatsächlich kann man hier sogar im Sommer Urlaub auf einer Alm machen, wo man beim Hüten der Rinderherden mithilft. Das ist für einen Städter aus dem Flachland sicher eine besondere Herausforderung. Raus aus den Federn am frühen Morgen wenn es gerade erst hell wird und gleich mitten in einsamer, majestätischer Berglandschaft stehen. Dafür kann man die schönsten Sonnenaufgänge in den Bergen erleben, die man so schnell nicht vergessen wird. Doch nicht nur echte Almromantik kann in Südtirol erlebt werden. Der Südtiroler Bauernbund bietet unter der 1999 gegründeten Marke *Roter Hahn* ein breites Feld von Angeboten für Urlaub auf dem Bauernhof. Ob für Familien, Allergiker, Wanderer oder Behinderte, ob Reiter, Wellnessliebhaber oder Radler. Einige Höfe haben sogar eine lange historische Geschichte. Hier können Sie jahrhundertealte Gewölbe und kunstvolle Fresken während Ihres Aufenthalts bewundern und die lange Geschichte des Hauses erfahren. Wer es moderner möchte - eine neue Kategorie von Bauernhöfen lädt ein: Designbauernhöfe. Sie wenden sich an stilbewusste Urlauber, die moderne Architekturelemente im gekonnten Zusammenspiel mit alten Traditionen schätzen. Über 1.600 Südtiroler Bauernhöfe warten darauf entdeckt zu werden. Die Auswahl wird Ihnen schwer fallen. Doch zum Trost - kulinarischer Genuss nach Südtiroler Art und herzliche Gastfreundschaft ist überall garantiert.

www.roterhahn.it/de/
Südtiroler Bauernbund ROTER HAHN
K.-M.-Gamper-Str. 5 I- 39100 Bozen
Tel. +39 0471 999325
info@roterhahn.it

EMILIA ROMAGNA

Sie mögen es gerne etwas flacher und auch schon etwas mediterraner? Südlich der Alpen liegt die Region Emilia Romagna, ebenfalls ein landwirtschaftlich geprägtes und genutztes Gebiet.



Bis 1327 reicht die Geschichte des Südtiroler Bauernhofs ANSITZ GURTENHOF zurück.
www.gurtenhof.com

Fotos: Gurtenhof

Es ist die Heimat des Balsamicoessigs aus Modena, des Parmaschinkens und des echten Parmesans aus Parma. Seit jeher ist diese Region für ihre hohe Lebensqualität bekannt. Das Nachtleben in Rimini und Riccione ist nicht weit, die Universitätsstadt Bologna wartet mit kulinarischen Spezialitäten, Ferrara bietet Kunst- und Kulturfestivals. Doch auch sehr viele unberührte Naturlandschaften und ruhige Täler werden Sie hier entdecken. In den Apennin-Hügeln südlich von Modena und Bologna, wie auch im Hinterland von Rimini liegen viele Agriturismo Betriebe, die Sie begeistern werden. Auch die Adriaküste ist nicht weit entfernt und lädt zum Badeausflug ein.

TOSKANA

Die Landschaft lässt sich kaum in Worte fassen. Zypressen, Weinberge, Pinienwälder. Olivenhaine, fruchtbarer Boden und alte Kulturstätten. Renaissancekunstwerke in verzauberten Städten und pittoreske Dörfer auf sanften Hügelkuppen. Etwa 30.000 km² ist diese Region groß. Nur wenige Landschaften weisen einen derartigen Reichtum an Kultur, Geschichte und Naturschönheit auf, wie die Toskana. Inmitten dieses Idylls finden sich jede Menge Landsitze, bäuerliche Gehöfte und Weingüter. Die Toskana wird in weiten Teilen landwirtschaftlich genutzt. Oliven, Getreide und natürlich der berühmte toskanische Wein werden hier angebaut. Häufig gibt es auch Viehzucht. Die Auswahl an Agriturismo Unterkünften ist in der Toskana besonders groß. Über 900 anerkannte, landwirtschaftliche Betriebe offerieren auf ihren Landgütern Zimmer und Ferienwohnungen. Hierfür wurden manche Heuschöber stilvoll ausgebaut. Angeboten werden aber auch größere Gebäude, oft alte historische Gutshöfe, die mehreren Familien Platz bieten und komplett zu mieten sind. Sie sind ideal wenn Sie ein Familientreffen planen oder eine große Freundesgruppe sind. VIELERORTS kann man an Aktivitäten der Gastgeber teilnehmen. Auf den vielen Weingütern können Sie einen Einblick in die Rebzucht und den Weinbau bekommen. Wer einen gepflegten



„Landurlaub“ mit hohem Kulturfaktor und mediterranem Flair möchte, für den ist die Toskana eine gute Wahl. Städte wie Pisa, Lucca, Florenz oder Siena sind immer einen Besuch wert. Neben einfachen günstigeren Unterkünften werden Sie hier viele Herbergen antreffen, die keine Wünsche offen lassen und ein sehr gepflegtes Ambiente im toskanischen Stil offerieren. Privatpool, luxuriöse Alleinlage mit herrlichem Weitblick und garantierte Privatsphäre sind keine Seltenheit.

DER SÜDEN ITALIENS

Wen es noch weiter in den Süden zieht, der kann beispielsweise auf Sardinien oder Sizilien seinen Urlaub auf dem Bauernhof verbringen. Biobauernhöfe sind hier ebenso zu Hause. Der Inselurlaub hat einen besonderen Reiz. Viele Höfe liegen nicht weit vom Meer entfernt. Sonne satt ist im Sommer garantiert. Der Urlaub auf dem Bauernhof kann somit ideal mit einem Badeurlaub verbunden werden. Umweht von Myrthenduft können Sie an den

langen Puderzucker-Traumstränden Sardinien oder den ruhigen Buchten Siziliens Ihren Urlaub genießen. Die herzliche Gastfreundschaft im Süden Italiens ist fast nicht zu überbieten. Schneller als man sich versieht ist man hier Mitglied der Familie und es dauert nicht lange bis jemand ruft - Maria ihm schmeckt's nicht!



Hilfreiche Links im Internet:

www.roterhahn.it/de/
www.agriturismo.it/de
<http://de.agriturismo.net>
<http://agriturismo.de>

Stichwörter Internetsuche:

Agriturismo + Italien (Italy) bzw. Agriturismo / Agriturismi / Ferien auf dem Bauernhof, Agrotourismus / Agrotourismo, Agriturismo / Agritourismo.



IN BESTER GESELLSCHAFT - DOGS WELCOME!

Sie sprechen und verstehen ‚Hundisch‘? Dann haben Sie bereits gehört, dass Ihr vierbeiniger Liebling den Urlaub auf dem Land bereits gebucht hat! Denn Agriturismo Urlaub in Italien ist auch ein Paradies für Bello, Rex & Co. Die Auswahl an tierfreundlichen Unterkünften ist groß. Haustiere sind nach Voranmeldung in sehr vielen Agriturismo Betrieben erlaubt und werden freundlich aufgenommen. Da Italien nicht das Land der Gatter und Zäune ist, werden Sie auf dem Land außerhalb der Ortschaften wunderbare Wege zum gemeinsamen Spazieren gehen vorfinden. ■



BEACHTEN SIE BEI DER EINREISE MIT HAUSTIEREN NACH ITALIEN FOLGENDE HINWEISE

www.rom.diplo.de/Vertretung/rom/de/01Italien/Heimtiere/Heimtiere__seite.html

Und - fragen Sie Ihren Gastgeber zuvor, ob vor Ort besondere Vorschriften vorliegen.





Kleines Wörterbuch für Ihren Agriturismo Urlaub

Wenn Sie sich für einen Urlaub in **campagna** (auf dem Land) entschieden haben, werden Sie diesen in **un'atmosfera contadina** (einer bäuerlichen Atmosphäre) verbringen. Bevorzugt werden Sie dabei **dormire in stanze rustiche** (in rustikalen Zimmern übernachten) und **mangiare nella cascina** (im Bauernhof essen). Sie können bei **lavori in cascina** (Hofarbeiten), mithelfen, die **i cittadini** (die Stadteinwohner) glatt vergessen haben oder gar nicht kennen. Das heißt Sie **mungere** (melken), **dar da mangiare** (füttern), **abbeverare** (tränken) oder Sie **fare il fieno** (ernten Heu).

Inizia la vacanza (Urlaubsbeginn)! Ihr **ospite** (Gastgeber) begrüßt Sie freundlich mit **buon giorno, buona sera** (guten Tag/Abend).

Natürlich sehen Sie auch bald nach Ihrer Ankunft auf dem Bauernhof **gli animali da cortile** (das Kleinvieh). Es gibt viele **galline** (Hennen) mit niedlichen **pulcini** (Küken). Auf den Wiesen laufen **oche** (Gänse) und Ihre Kinder entdecken auch die **conigli** (Kaninchen).

Das ist noch lange nicht alles. Ihr Gastgeber wird Ihnen auch noch den Rest des Hofes zeigen. **La stalla** (der Stall) mit: **mucche** (Kühe) und **vitelli** (Kälbern). Doch Vorsicht, manchmal gibt es auch einen **toro** (Stier). Auf manchen Höfen gibt es auch **asini** (Esel) und **cavalli** (Pferde). **Pecore** (Schafe) und **capre** (Ziegen) entdecken Sie entweder **nei prati a brucare** (auf den Wiesen beim Grasen) oder in ihren **ovili** (Schafställen). Im **porcile** (Sautall) treffen Sie auf **maiali** (Schweine), **scrofe** (Sauen) und **porcellini** (Ferkel).

Der **proprietario** (Eigentümer/Besitzer) wird Ihnen auch eine Reihe von Aktivitäten anbieten, die Sie kaum abschlagen können. Sie besuchen deswegen in den nächsten Tagen die **scuola di cucina** (Kochschule), um alla **contadina** (nach der bäuerlichen Art) kochen zu lernen. Sie sind begeistert, denn auf dem Nachbarhof gibt es eine **scuola di equitazione** (Reiterschule), sowohl für **principianti** (Anfänger) als auch für **avanzati** (Fortgeschrittene). Doch das ist noch lange nicht alles. Sie wollen das ganze Landleben kennenlernen. Sie besuchen die **scuola di agraria** (Landwirtschaftsschule), weil Sie **coltivare** (bestellen), **arare** (pflügen) **seminare** (säen), **potare** (stutzen), **rac-**

cogliere (ernten) lernen wollen. Auch die **scuola di vinificazione** (Weinherstellungsschule) lassen Sie nicht aus, denn Sie sind ein ausgesprochener Weinliebhaber.

Soviele Aktivität macht natürlich hungrig! **E adesso a tavola** (Deswegen - jetzt zu Tisch)! Auf dem Bauernhof werden Sie **selbstverständlich** köstliche Naturprodukte verzehren! **A COLAZIONE** (zum Frühstück) werden Sie frische **uova** (Eier), leckere **latte** (Milch), köstlicher **formaggio** (Käse), feiner **prosciutto** (Schinken), würzige **salame** (Salami), milde **burro** (Butter) und selbstverständlich hausgemachte **marmellata** (Marmelade) erwarten.

A PRANZO (zum Mittagessen) wählen Sie **come antipasto** (als Vorspeise) unbedingt den **affettati misti** (Aufschnitt). Dazu nehmen Sie sich ein **pane casereccio** (Bauernbrot). Es folgt **come primo** (als erster Gang) **pasta** (selbst hergestellte Nudeln) oder **riso** (Reis). Sie sind eigentlich schon satt, doch **come secondo** (als zweiter Gang) genießen Sie **carne di vitello/maiale/pecora/capra** (Rind-, Schweine-, Schaf- oder Ziegenfleisch) mit **verdura** (Gemüse). Dazu gibt es **patate** (Kartoffeln), **carote** (Möhren), **spinaci** (Spinat), **insalata** (Salat), **pomodori** (Tomaten). Schließlich noch ein bisschen **formaggio** (Käse) und jetzt folgt die gute **torta alla frutta** (Obsttorte), mit viel Liebe von der **nonna** (Großmutter) hergestellt.

A CENA (zum Abendessen) stellen Sie fest, Vorspeisen werden meistens nicht serviert, stattdessen beginnt man eher mit einer **minestra** (Suppe). Es könnte eine **minestra di verdura/ funghi, pasta e fagioli**... (Gemüse- Pilz- oder Bohnensuppe) sein. Nun wird oft wieder **carne** (Fleisch) aufgetragen oder ein **sformato** (Auflauf). Möglich ist auch eine **frittata** (Omelette). **Una buona bottiglia di vino nostrano** (eine gute Flasche lokalen Wein) wird immer auf dem Tisch stehen und der **vino nostrano** (lokalen Wein) wird nie ausgehen. Später wissen Sie nicht mehr, ob Ihnen der Kopf vom Wein oder von den vielen neuen italienischen Vokabeln schwirrt, die Sie heute gelernt haben. Zugegeben, Ihr erster Tag auf der ‚azienda agricole‘ mit dem Agriturismo war anstrengend. Deswegen **buona notte** (gute Nacht) und bis morgen früh: Sie werden durch das Zwitschern der Vögel geweckt!





3 AUSGABEN AB NUR 11€



Einfach online
bestellen unter:
www.lustauf.de/italien/abo

Ihre Vorteile im Abo

- bis zu 33% Preisvorteil gegenüber Einzelverkauf
- Keine Zustellgebühr

SIE SPAREN BIS ZU 33%

TOP-PRÄMIE

Planeta - ein Name, den man nicht treffender hätte erfinden können, um den kometenhaften Aufstieg zu umschreiben, den dieses junge und moderne Weingut erfahren hat. Mit großem Enthusiasmus und Engagement, aber auch mit hohen Investitionen ist es dem sympathischen Winzer-Trio Francesca, Alessio und Santi Planeta gelungen, es innerhalb von 10 Jahren zu einem der erfolgreichsten und bekanntesten Wein-Labels Italiens zu bringen. Der Wind, die Sonne und das Meer sind in Sizilien sehr intensiv. Afrika liegt in fast greifbarer Nähe. Diese Intensität prägt die Weine von Planeta.

Und hier versteht man sich nicht nur darauf, die großen internationalen Rebsorten zu ihrer Perfektion auszubauen, sondern auch die lokalen Rebsorten zu kultivieren und in neuem Glanz erstrahlen zu lassen. Als bestes Beispiel sei hier der reinsortige Fiano Cometa erwähnt, der im Gambero Rosso schon den Spitzenplatz abonniert hat. Aber auch der Cerasuolo di Vittoria DOCG und der Moscato di Trani DOC sind beste Beispiele für Terroir-Weine. Der Enthusiasmus der Jugend, die Leidenschaft der Familie Planeta und das Riesenpotential Siziliens - und das in einem Glas, was will man mehr?



So einfach bestellen Sie:

Per Telefon

089 / 45 45 577-25

Per Fax

089 / 45 45 577-13

Per Internet

www.lustauf.de/italien/abo

Per Post / Coupon

**“Lust auf Italien”
pmc active GmbH
Postfach 1124,
85626 Grasbrunn**

“Lust auf Italien” erscheint im Verlag
pmc active GmbH,
Bretonischer Ring 10, 85630 Grasbrunn
Handelsregister München HRB 200112



Ja, ich teste „Lust auf Italien“ für zunächst 3 Ausgaben zum Vorteilspreis! 3 Hefte für 2, wählen Sie:

3 Hefte für 11€

Ja, ich teste 3 x „Lust auf Italien“ für z. Zt. 11,- € mit 33% Preisvorteil
(Österreich 16,00 €, Schweiz 21,50 sFr), inkl. Versand

3 Hefte zzgl. Weinflasche Planeta La Segreta 2012 für 15€

Ja, ich teste 3x “Lust auf Italien” für z. Zt. 15 € (Österreich 20,60 €, Schweiz 25,50 sFr) inkl. Versand

Wenn ich „Lust auf Italien“ danach weiterbeziehen möchte, brauche ich nichts weiter zu tun. Ich erhalte „Lust auf Italien“ zum regulären Preis (6 Ausgaben für z.Zt 30,- € mit 10% Preisvorteil (Österreich 42,50 €, Schweiz 56,40 sFr). Das Jahresabo kann ich nach Ablauf eines Bezugsjahres jederzeit wieder kündigen. Das Geschenk erhalte ich umgehend nach Zahlungseingang. Will ich „Lust auf Italien“ nicht weiter beziehen, genügt ein kurzes Schreiben bis 3 Wochen vor Ablauf des Miniabos (Datum und Poststempel) an pmc active GmbH, Leserservice, Postfach 1124 in 85626, Grasbrunn. Dieses Angebot gilt nur in Deutschland, Österreich, Schweiz und solange der Vorrat reicht.

Weitere Auslandskonditionen auf Anfrage.

Name

.....

Vorname

.....

Geburtsdatum

.....

Straße / Nr.

.....

PLZ / Ort

.....

Telefon

.....

E-Mail

.....

Ich bezahle bequem per Bankeinzug

(nur in Deutschland möglich)

BLZ

.....

Kontonummer

.....

Geldinstitut

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Kontoinhaber

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Ich bin damit einverstanden, -- jederzeit widerruflich --, daß mich die pmc active GmbH künftig per E-Mail und telefonisch über interessante Vorteilsangebote informiert.

Datum

.....

Unterschrift

.....



SEXY WESPE

Sie steht für Mobilität und Leidenschaft: Die neue Vespa Primavera



■ VON TORSTEN KOENEKAMP

Klassische Motorroller assoziiert man gerne mit dem Begriff Vespa - und das nicht zu Unrecht. Denn mit der Vespa von 1946 hob der Erfinder Corradino D'Ascanio die Fahrzeug-Kategorie der Roller aus der Taufe. Eines der legendärsten Modelle der Vespa-Historie war die Primavera von 1968, die bis ins Jahr 1982 gebaut wurde und als Sinnbild für den

Freiheitsdrang der jungen Generation galt. Jetzt ist wieder ein Modellwechsel angesagt: Der Piaggio-Konzern ersetzt nach neun erfolgreichen Jahren (2005 bis 2013) die Vespa LX durch die neue Primavera - wieder eine Meilenstein in der Geschichte des legendären Rollers. Design: Optisch bewahrt die neue Vespa Primavera natürlich das traditionelle Styling: Wie jede Vespa zeigt auch

die neue Primavera die klassische Optik mit Rundscheinwerfer über dem breiten Frontschild, eine durchgehende Blechkarosserie mit Wespentaille und das typisch rundliche, hinten spitz zulaufende Heck mit den angedeuteten Po-Backen. Und die Primavera trägt deutliche Züge der exklusivsten Vespa aller Zeiten - der Vespa 946. Motor: Piaggio treibt sein ewig junges Konzept immer



VESPA PRIMAVERA 125

weiter, vertraut aber dennoch auf die Kraft der Tradition. Am Prinzip der selbsttragenden Blechkarosserie wird natürlich festgehalten, für Veränderung stehen Leuchtdioden für Positionslichter und Bremslicht, ein blau illuminiertes Display und neue Alu-Räder im Fünf-Speichen-Look. Neu ist auch der luftgekühlte Einzylinder-Dreiventilmotor mit 10,7 PS (7,9 kW), der laut Norm nur

Motor: Luftgekühlter Einzylinder-Viertakt-Reihenmotor, drei Ventile pro Zylinder, Hubraum 124,5 cm, Leistung 7,9 kW/11 PS bei 7.700/min, Drehmoment 10,4 Nm bei 6.000/min, Fliehkraftkupplung, Variomatik. **Fahrwerk:** Pressstahlrahmen, vorne gezogene Einarmschwinge mit Federbein, hinten Federbein mit vierfacher Federbasis-Vorspannung, vorne Einscheibenbremse 200 mm, hinten Trommelbremse 140 mm, Reifen vorne 110/70-11, hinten 120/70-11.

Maße und Gewichte: Radstand 1.340 mm, Sitzhöhe 780 mm, Gewicht vollgetankt 125 kg, Tankinhalt 8 Liter. **Messwerte:** Höchstgeschwindigkeit ca. 91 km/h, Praxisverbrauch ca. 2,5-3 Liter/100 km, Euro 3.

Preis: 4050 Euro



gut zwei Liter auf 100 Kilometer verbrauchen soll. Die Höchstgeschwindigkeit liegt bei ca. 90 km/h. Bedienung: Keine simple Retro-Masche, bei der Primavera ist auch Nützlichkeit im Alltag angesagt: Das Handschuhfach ist sehr brauchbar, die neuen Lenkerschalter besser als die alten, spielerisch einfaches Aufbau-

cken auf den Hauptständer, exzellente Sicht in den Rückspiegeln, kleiner Wendekreis, überragende Handlichkeit. Besser geht's kaum. Kein Wunder: Fast 70 Jahre permanente Entwicklung und über 18 Millionen verkaufte Fahrzeuge haben die Vespa zum bekanntesten und beliebtesten Zweirad der Welt gemacht. Ein paar historische Modelle der Kultmarke sehen Sie rechts.



*DIE VESPA-STORY IST DAS
KONZEPT EINER
ZEITLOSEN ELEGANZ,
INNOVATIVER TECHNIK
UND GROSSEM FAHRSPASS.*

1946: Vespa 98 CC

Schmale Taille, breiter Hintern - sieht aus wie eine Wespe", staunte Piaggio selbst beim Anblick des Ur-Rollers. Immerhin erreichte das Modell mit nur 3,2 PS satte 60 km/h. Ihr Spitzname lautete „Paperino“ (Entchen).



1955: Vespa 150 GS

Die sportliche Vespa GS war ein Traum dieser Zeit, denn sie erfüllte die Wünsche und Bedürfnisse einer jungen Generation. Es waren die Jahre des Rock'n'Roll und eine Zeit, in der die Geschwindigkeit die Menschen faszinierte.



1966 Vespa 90 SS

In den sechziger und auch noch in den siebziger Jahren war die Vespa 90 SS das Fahrzeug für die „aufmüpfigen“ Jugendlichen. Passend dazu auch noch in der auffälligen roten Farbe.



1977: Vespa PX

Die erfolgreichste Vespa aller Zeiten – mit mehr als drei Millionen verkauften Einheiten. Junge Menschen wollten reisen, Grenzen überqueren, dafür stand die Vespa PX - ein zuverlässiger und leistungsstarker Roller.



2005: Vespa LX

Die Vespa LX hat neun Jahre lang dem Piaggio-Konzern schöne Umsätze gebracht, jetzt ist ihre Zeit abgelaufen. Auch in Deutschland fuhren Tausende die Straßen mit 50- und 125-Kubikzentimeter-Motoren.





LIFESTYLE | MODE



ITALIAN SHOES.

SCHUHMODE IM FRÜHJAHR/SOMMER 2014.



Italienische Schuhe sind voller Eleganz und beeinflussen weltweit die Schuhmode. Sie werden aufgrund ihrer hohen Qualität und ihrem kreativen Design von Frauen und Männern geschätzt. Schwarz-weiß, Metallic und Nude geben den Ton an!

■ VON TORSTEN KÖNEKAMP

Ob elegante Pumps, klassische Ballerinas, hochhackige italienische Designer-Heels oder Stiefel: Italienische Schuhe spiegeln ein Stück südländisches Lebensgefühl wider und wecken Erinnerungen an den letzten Urlaub. Puristisch und facettenreich zeigt sich die Schuhmode im Frühjahr/Sommer 2014. Aus den zahlreichen Designern haben wir in dieser Ausgabe ein Auswahl getroffen – und zeigen wunderschöne Schuhe von Donna Laura Venezia (höchste Qualität, Eleganz und Tragekomfort), Galizio Torresi (diskreter Charme und raffinierter Stil), John Grey (verbindet Tradition und Innovation der Riviera de la Brenta) und Moda Di Fausto (klassische Formen werden mit innovativen Akzenten produziert). In einer der nächsten Ausgaben von „Lust auf Italien“ stellen wir weitere Designer vor. ➔



MODA DI FAUSTO

www.modadifausto.it



MARKE MODA DI FAUSTO
MATERIAL LACKLEDER
ARTIKEL-NR. 50100
VK-PREIS CA. 160 EUR



MARKE MODA DI FAUSTO
MATERIAL VELOURSLEDER
ARTIKEL-NR. 50604
VK-PREIS CA. 180 EUR

MARKE MODA DI FAUSTO
MATERIAL VELOURSLEDER
ARTIKEL-NR. 50266
VK-PREIS CA. 170 EUR

MARKE MODA DI FAUSTO
MATERIAL LACKLEDER
ARTIKEL-NR. 50875
VK-PREIS CA. 170 EUR





MARKE MAISON MARTINA
MATERIAL NAPPALEDER
ARTIKEL-NR. 14011
VK-PREIS CA. 189 EUR



MARKE DONNA LAURA VENEZI
MATERIAL KALBSLEDER, STOFF
ARTIKEL-NR. 14055
VK-PREIS CA. 150 EUR

MARKE DONNA LAURA VENEZIA
MATERIAL VELOURSLEDER
ARTIKEL-NR. 14001
VK-PREIS CA. 198 EUR



MARKE ACCATINO
MATERIAL NAPPALEDER
ARTIKEL-NR. 14400
VK-PREIS CA. 198 EUR



www.donnalauravenezia.it

DONNA LAURA
VENEZIA





JOHN GREY



www.derobert.com



MARKE JOHN GREY
MATERIAL KALBSLEDER
ARTIKEL-NR. 2831
VK-PREIS CA. 219 EUR



MARKE JOHN GREY
MATERIAL VELOURSLEDER
ARTIKEL-NR. 2804
VK-PREIS CA. 199 EUR

MARKE JOHN GREY
MATERIAL KALBSLEDER
ARTIKEL-NR. 2879
VK-PREIS CA. 209 EUR



MARKE JOHN GREY
MATERIAL KALBSLEDER
ARTIKEL-NR. 28019
VK-PREIS CA. 219 EUR





MARKE GALIZIO TORRESI
MATERIAL KALBSLEDER
ARTIKEL-NR. 312044 V.10881
VK-PREIS CA. 190 EUR



MARKE GALIZIO TORRESI
MATERIAL KALBSLEDER
ARTIKEL-NR. 411644 1669
VK-PREIS CA. 200 EUR

MARKE GALIZIO TORRESI
MATERIAL VELOURS- UND KALBSLEDER
ARTIKEL-NR. 411544 V.11110
VK-PREIS CA. 200 EUR

MARKE GALIZIO TORRESI
MATERIAL VELOURSLEDER
ARTIKEL-NR. 319444 V.11016
VK-PREIS CA. 170 EUR



www.galiziotorresi.it





2014 Gardasee

Restaurant-Führer
Vielfältiges Sportangebot
Events am Lago
Top Hotel-Empfehlungen
Arena di Verona
Top Weine

Lust auf Italien
03/2014
ERSCHEINT AM
16. APRIL 2014

MEDITERRANE KÜCHE

Diese Küche basiert auf Verwendung von Olivenöl, Fisch, viel frischem Gemüse und Salat. Meerestiere bilden die Grundlage der Mediterranen Küche. Sie werden ergänzt durch regional anbaubare Produkte. Besonders gut gedeihen in dem warmen Klima Tomaten, Zucchini, Gurken und Melonen. Typische Gewürze sind Knoblauch, Thymian, Estragon, Salbei, Basilikum und Rosmarin.



GIORGIO ARMANI

Er gilt als einer der größten italienischen Modeschöpfer und gründete sein Unternehmen 1975. Sein Stil ist klassisch, elegant und zurückhaltend. Das spiegelt sich in jedem seiner puristischen Entwürfe wider, häufig in Beige, Weiß oder Grau. Auch in den Düften der Luxuslabels findet man diese Marke.

Lust auf Italien IMPRESSUM

Herausgeber und Chefredakteur:
Stephan Quinkertz (v.i.S.d.P.)

Projektleitung:
Alexander Strobel, Redaktionsbüro
Leharstraße 8, 70195 Stuttgart

Redaktion:
Maria Adamer, Roy Decker, Sue Diederichs, Helga Förstl,
Torsten Könekamp, Marion Trutter, Sebastian Meyer-Detring,
Anita Quinkertz, Thilo Voigt

Grafik:
maxrusso Design
Max Russo

Redaktionsadresse:
pmc active GmbH, Redaktion „Lust auf Italien“
Postfach 1124, 85626 Grasbrunn
info@pmc-active.de, Tel. (089) 4545 577-0

Druck:
Oberndorfer Druckerei GmbH, Mittergöming 12,
A-5110 Oberndorf/Salzburg

www.lustauf.de

Einzelpreis: 5,50 Euro

Jahresabonnement (6 Hefte): 30,- Euro.

Studenten erhalten gegen Vorlage einer Immatrikulationsbescheinigung einen Nachlass von 10 Prozent auf den Abopreis.

Jahresabo (6 Hefte) Schweiz sfr 56,40, Österreich 42,50 Euro. Weitere Auslandspreise auf Anfrage.

In den Preisen sind die Mehrwertsteuer und Zustellung enthalten, bezogen auf 6 Ausgaben im Jahr. Der Verlag behält sich die Änderung der Erscheinungsfrequenz vor.

Abonnementservice und Einzelheftbestellungen:
Lust auf Italien
pmc active GmbH, Postfach 1124,
85626 Grasbrunn
Tel. 089/4545 577-25, Fax: 089 / 4545 577-13
E-Mail: service@lustauf.de

Vertrieb Einzelverkauf:
MZV Moderner Zeitschriften Vertrieb GmbH & Co.KG
Ohmstr. 1, 85716 Unterschleißheim
Postfach 12 32, 85702 Unterschleißheim
Tel. 089 / 31 906-0, Fax -113; mzv@mzv.de

Anzeigenteam:
Munich Media Sales, Marcus Tütsch,
Niggelstr. 20a, 80999 München
Tel. 089/ 32 49 10 20
marcus.tuetsch@munich-media-sales.de

Vertriebskooperationen:
VIAS PROJECTS GmbH, Frank A. Diederichs,
Balanstr. 73, Haus 08
81541 München
Tel. 089 / 94 38 92-0
frank.diederichs@viasprojects.de

Anzeigengrundpreise:
Es gilt die Preisliste Nr. 1 vom 1.1.2013

Manuskripteinsendungen:
Manuskripte jeder Art werden gerne entgegengenommen. Sie müssen frei von Rechten Dritter sein. Mit der Einsendung gibt der Verfasser die Zustimmung zum Abdruck im Magazin „Lust auf Italien“ der Firma pmc active GmbH. Ein Einsenden garantiert keine Veröffentlichung. Honorare nach Vereinbarung.

Urheberrecht:
Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Haftungsausschluss:
Sollten in „Lust auf Italien“ unzutreffende Informationen oder Fehler enthalten sein, kommt eine Haftung nur bei grober Fahrlässigkeit des Verlages oder deren Mitarbeiter in Betracht. „Lust auf Italien“ erscheint zweimonatlich. Bei höherer Gewalt entfällt die Lieferpflicht. Alle Rechte vorbehalten. Gerichtsstand: München

Geschäftsführer:
Alan Markovic, Albert Petryszyn, Stephan Quinkertz

Verlagsanschrift:
pmc active GmbH
Bretonischer Ring 10, 85630 Grasbrunn

© pmc active GmbH



**Alba
Moda**
albamoda.de

I Edle Spitzenbluse

49⁹⁵

Bestell-Nr. 498 7806

*Gutschein-Code gültig bis 30.04.2014. Gutscheinwert Schweiz CHF 30.- Mindestkaufwert 49,95 € (Schweiz Fr. 99). Keine Barablässe.
Der Gutschein kann nur einmalig pro Kunde/Neukunde und nur in Verbindung mit einer Bestellung eingelöst werden und ist nicht mit anderen
Aktionen kombinierbar. Es ist nur ein Gutschein je Bestellung einlösbar und kann nicht mit einer bereits getätigten Bestellung verrechnet werden.
Der Gutschein verfällt, wenn alle Artikel der Bestellung reurturniert werden. Er gilt nicht in Verbindung mit preisreduzierten Artikeln.
Der Gutschein-Code kann nicht für den Kauf von Alba Moda Geschenk-Gutscheinen verwendet werden.

ANZIEHEND ITALIENISCH

Entdecken Sie jetzt bei Alba Moda die schönste italienisch inspirierte Mode: trendaktuell und stilsicher.
Shoppen Sie bequem, ohne Stress und Hektik, telefonisch oder online.
Besuchen Sie uns auf www.albamoda.de

IHR EXKLUSIVER
GUTSCHEIN
-15€-

CODE: »PRIMAVERA«
GÜLTIG BIS ZUM
30.04.2014*

Mit Alba Moda durch den
Modfrühling. Wir schenken
Ihnen für Ihr persönliches
Frühlings-Styling einen
Gutschein über 15 Euro.



LAVAZZA

THE REAL
ITALIAN ESPRESSO
EXPERIENCE

FAVOLA **CAPPUCCINO**.
EINFACHES TRIFFT AUF ITALIENISCHEN GESCHMACK.

Erfahren Sie mehr – 069/63155163
www.lavazzamodomo.com

